C/2025/3836

10.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3836)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Porc de la Sarthe»

N.º UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome do produto**

«Porc de la Sarthe»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Porc de la Sarthe» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da indicação geográfica protegida;

b) Risco de quebra da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Adita-se a rubrica «Serviço competente do Estado-Membro», indicando os dados de contacto do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade [Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)], em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A alteração não afeta o documento único.

2. *Agrupamento requerente*

São atualizados o número de telefone e o endereço de correio eletrónico da AVFL, que reúne os operadores desta IGP. Além disso, reformula-se a descrição da sua composição.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Tipo de produto*

Suprime-se do caderno de especificações a rubrica relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua categoria.

A alteração afeta o documento único.

4. *Descrição do produto*

Aditam-se as seguintes apresentações do produto: cortes primários e secundários.

Aditam-se igualmente as miudezas às peças que podem beneficiar da IGP.

É permitida a ultracongelação para a apresentação de peças e a congelação para a carne e gordura a transformar em produtos à base de carne.

A alteração afeta o documento único.

5. *Descrição da área geográfica*

Suprime-se o abate das operações que devem ocorrer na área geográfica identificada.

Atualiza-se a lista dos municípios da área geográfica de modo a torná-la conforme com o código geográfico oficial de 2024, em conformidade com os requisitos nacionais.

A alteração afeta o documento único.

6. *Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica*

Adita-se um quadro com os dados de rastreabilidade de cada fase de produção.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Método de produção*

Transporte de leitões a partir do local de parição/pós-desmame:

A fim de limitar o *stress* dos animais jovens, adita-se uma distância ou duração máxima entre o local de parição/pós-desmame e o local de criação.

Alimentos para animais:

Para uma maior clareza, apresenta-se uma discriminação dos alimentos para animais: os 70 % de cereais dividem-se em 20 % de cevada e 50 % de outros cereais.

Adita-se a lista de matérias-primas não autorizadas.

Modo de criação:

Adita-se uma área de movimentação livre para os leitões de 13 a 17 semanas.

Adita-se o conceito de acesso permanente à luz.

Adita-se uma disposição que estabelece que os abrigos com cama de palha devem ter uma área de repouso seca e confortável no período frio.

Especifica-se que, a partir das 17 semanas de idade, os suínos devem ter acesso a um pequeno terreiro exterior (pelo menos 2,6 m^2 por animal) ou a um espaço ao ar livre (50 m^2 por animal).

Recolha e transporte para o matadouro:

A fim de limitar o *stress* e ter em conta o bem-estar dos animais:

— adita-se uma distância máxima de 200 km, ou uma duração máxima de seis horas, entre o local de parição/pós-desmame e o local de criação,

— adita-se um período de jejum antes do abate.

Classificação das carcaças:

Aditam-se as características das carnes escolhidas no matadouro e a fase de verificação dessas características.

Aditam-se pormenores sobre os defeitos de aspeto rejeitados, mais especificamente, defeitos na remoção do pelo e no courato, pisaduras, golpes, manchas de sangue ou fraturas. É admissível uma tolerância máxima de 5 % de defeitos menores na carcaça.

Condições de ultracongelação e congelação:

Aditam-se as condições de ultracongelação, consoante a desmancha seja efetuada inteira ou em peças, e as condições de congelação de carne e gordura destinadas à transformação em produtos à base de carne.

Estas operações ocorrem no contexto de uma descida da temperatura da carne e da gordura.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Elementos que demonstram a relação com a área geográfica*

Atualizam-se estes elementos, nomeadamente para:

— reduzir a extensão da rubrica,

— manter apenas as partes necessárias para fins de demonstração.

Não se altera a base da área geográfica.

A alteração afeta o documento único.

9. *Organismo de controlo*

Atualizam-se os organismos de controlo e os respetivos dados de contacto. Suprime-se o plano de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

10. *Elementos relativos à rotulagem*

Altera-se a rubrica «Rotulagem» em conformidade com as orientações nacionais em vigor para harmonizar a redação dos cadernos de especificações: substitui-se o parágrafo atual por uma frase que indica os elementos regulamentares obrigatórios.

Suprime-se a referência à rotulagem através de uma marca de certificação coletiva aprovada.

A alteração afeta o documento único.

11. *Requisitos nacionais*

Altera-se a rubrica «Requisitos nacionais» em conformidade com as alterações da legislação e das regras nacionais. Adita-se um quadro com os principais elementos a controlar e os métodos de avaliação respetivos.

A alteração não afeta o documento único.

12. *Índice e anexos do caderno de especificações*

Suprimem-se o índice e todos os anexos do caderno de especificações em vigor, que não são essenciais para a compreensão deste último.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Porc de la Sarthe»

N.º UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Porc de la Sarthe»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A carne «Porc de la Sarthe» é fresca, ultracongelada ou congelada, se for utilizada em produtos à base de carne transformados, e caracteriza-se por:

— carcaças sem defeitos de aspeto: defeitos na remoção do pelo e no courato, pisaduras, golpes, manchas de sangue ou fraturas,

— toucinho dorsal branco e firme,

— carne firme e de cor rosada.

As carcaças são comercializadas:

— inteiras,

— como meias carcaças,

— como cortes primários: peças (lombo, pá, barrigal, cachaço, etc.),

— como cortes secundários: carne com ou sem ossos (articulações, costeletas, etc.),

— como miudezas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Assim que chegam à exploração do «Porc de la Sarthe», os leitões são sujeitos a um programa alimentar específico de acordo com os seguintes critérios:

— a cevada constitui, pelo menos, 20 % da ração,

— a soma dos grãos de cereais, incluindo cevada, frutos oleaginosos, sementes de leguminosas e produtos deles derivados, constitui pelo menos 70 % da ração alimentar.

Não são autorizadas as seguintes matérias-primas (com base na nomenclatura do catálogo da UE de matérias-primas para alimentação animal):

— 9.7.1 Farinha de sangue, 9.8.1. Produtos à base de sangue e 9.11.1 Farinha de penas,

— 10. Peixes, outros animais aquáticos e produtos deles derivados

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A partir das 13 semanas, o «Porc de la Sarthe» é criado na área geográfica até dela sair para abate.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica compreende o departamento de Sarthe e os cantões circundantes.

Departamento de Sarthe (72): integralmente.

Departamento de 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 e Saint-Bomer.

Departamento de 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 e Villiers-au-Bouin.

Municípios parcialmente abrangidos: Beaumont-Louestault (mais especificamente, a área correspondente ao antigo município de Louestault).

Departamento de 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 e Villedieu-le-Château.

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

Municípios parcialmente abrangidos: Huillé-Lézigné (mais especificamente, a área correspondente ao antigo município de Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (mais especificamente, a área correspondente ao antigo município de Daumeray).

Departamento de 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 e Voutré.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação baseia-se na reputação do «Porc de la Sarthe», com origem na tradição histórica da produção de carne de porco e de cereais, que confere à carne as suas características específicas. As suas características tornam a carne «Porc de la Sarthe» indicada para a transformação em afamados produtos à base de carne, como as *rillettes*.

Sarthe é um departamento situado na zona oeste de França, na região do País do Loire, que tem o seu centro administrativo em Le Mans. Insere-se na antiga província de Maine, ladeada pelo maciço armoricano e pela bacia parisiense. No século XIX, a sua proximidade geográfica de Paris contribuiu para promover o desenvolvimento do comércio de carne de suíno com a capital.

Na encruzilhada das regiões da Ilha de França, Normandia, Bretanha e Centro, a zona do Sarthe é fronteiriça e consiste, essencialmente, numa planície delimitada por um anfiteatro natural de 20 a 300 m de altitude, com uma abertura para sudoeste. O seu clima ameno e temperado (temperatura média anual de 12 °C e um número reduzido de dias frios) está sob influência marítima (600 a 800 mm de precipitação por ano) e vitaliza as frequentes paisagens de sebes e floresta.

Além do clima e das chuvas regulares (precipitação média mensal de 57 mm, com pouca variação entre o inverno e o verão), a zona do Sarthe dispõe de uma rede hidrográfica bastante densa, com cerca de 4 000 km de cursos de água, assente em três rios principais: o Sarthe, o Loire e o Huisne. Conjuntamente, estas condições permitem uma grande diversidade de culturas, nomeadamente cerealíferas. Devido à sua diversidade de paisagens agrícolas, o Sarthe é visto como um microcosmo de França. Historicamente, alternou entre períodos de produção de cereais e de erva, o que favoreceu o desenvolvimento da produção animal.

Tradicionalmente presente em quase todas as explorações, a produção de carne de suíno no Sarthe caracteriza-se, desde há muito, pelos modos de criação originais. No século XVIII, a maioria das explorações agrícolas e «*bordages*» (pequenas explorações) tinha um pequeno número de suínos que assegurava a maior parte do consumo de carne. «Os suínos eram a criação animal mais importante; os agricultores criavam-nos e engordavam-nos em grande número.» Eram vendidos nas feiras e mercados de Mayet, Le Lude, Château-du-Loir e Le Mans. Constituíam o principal recurso do agricultor rendeiro; em muitos casos, a venda destes animais pagava a exploração (investigação histórica sobre o cantão de Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, p. 39, Arquivos departamentais do Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241). Eram criados em *soues* (pocilgas) tradicionais, construções abrigadas em que decorre a engorda de um pequeno número de suínos. As *soues* incluíam um pequeno terreiro fechado ao ar livre, onde os suínos podiam deambular. No século XIX, a produção de carne de suíno aumentou, nomeadamente em regiões com solos arenosos, onde o cultivo da batata permitia a engorda dos animais. Inicialmente destinada às fábricas de cerveja inglesas, a cevada era produzida em grandes quantidades no departamento e assegurava o acabamento dos animais.

Os mercados locais eram conhecidos em toda a região (investigação histórica sobre o cantão de Mayet, Le Mans 1859, p. 39, Arquivos departamentais do Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241) e a carne de suíno era responsável por grande parte dos rendimentos dos criadores. O desenvolvimento do negócio foi tal que obrigou os criadores do Sarthe a comprar leitões nas regiões vizinhas, nomeadamente no Maine inferior, no departamento de Mayenne (*Le Bas Maine*, R. Musset, 1978, p. 369).

A partir de 1985, os criadores do Sarthe formalizaram modos de criação de suínos ao ar livre, começando pelas porcas reprodutoras, em 1986 (GDA [Associação de Desenvolvimento Agrícola] para a carne de suíno, boletim informativo n.º 34, Câmara da Agricultura de Sarthe, 1986, p. 4) e depois pela engorda do porco, em 1988-1989. Em 1988, 14 % das porcas reprodutoras do Sarthe eram já criadas em campos, tendo o departamento sido pioneiro neste modo de criação.

Os criadores do «Porc de la Sarthe» preservam as técnicas de criação ao ar livre e, mais recentemente, acrescentaram às suas práticas o acesso a espaços exteriores ao ar livre. Os pequenos terreiros, os espaços exteriores ou os campos abertos permitem que o «Porc de la Sarthe» tenha acesso ao ar livre.

A área de produção de Sarthe caracteriza-se por uma forte presença de cereais, o que permitiu o desenvolvimento e a manutenção da pecuária na zona. Até à data, a engorda do «Porc de la Sarthe» continua a depender da utilização de cereais, com a cevada a assegurar uma parcela significativa (mínimo de 20 %) da sua alimentação, algo específico desta região.

O «Porc de la Sarthe» caracteriza-se pela qualidade típica da sua carne, ligada ao modo de criação. A carne é firme e madura, a carne magra é rosada e a gordura é branca e firme.

As suas características baseiam-se, em especial, nas condições tradicionais da criação:

— um período de criação de, pelo menos, seis meses,

— uma alimentação rica em cereais, com uma elevada proporção de cevada,

— o acesso ao ar livre dos suínos durante a fase de acabamento.

O exercício físico dos suínos com acesso ao ar livre e a idade de abate contribuem para tornar a carne firme e madura, de cor rosada e mais musculada (*Review*: *Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat*, Lebret e Candek-Potokar, Anima, volume 16, suplemento 1, fevereiro de 2022).

A proporção de cevada na ração, bem como a seleção das carcaças, determina a qualidade da gordura. A cevada tem, em particular, uma proporção de ácidos gordos insaturados, nomeadamente ácido linoleico, inferior à de outros cereais (Morand-Fehr e Tran, 2001, e Ampuero Kragten e o., 2014). Tal resulta numa gordura branca e firme, logo, com um ponto de fusão elevado. Estas características técnicas contribuem para o sabor, a firmeza na cozedura e a adequação da carne para o fabrico de produtos transformados.

A carne «Porc de la Sarthe» deriva de uma longa tradição de produção de carne de suíno na região, bem como da proximidade geográfica e de trocas comerciais históricas com a grande área de consumo de Paris. Os fatores naturais e humanos da região do Sarthe permitiram a produção de uma carne de suíno com características específicas, o que explica a sua utilização generalizada na transformação.

Por exemplo, o clima ameno da área de produção favorece os modos de criação com acesso ao ar livre. Além disso, o clima é temperado e com influência marítima, e a água, seja pluvial ou fluvial, está disponível em quantidade suficiente ao longo do ano. Historicamente, estes fatores permitiram uma produção cerealífera regular para alimentar os animais. Diferentemente do sul de França, onde é utilizado o milho, a utilização de cevada na fase de acabamento resulta num perfil de gordura específico.

Decorrentes dos seus modos de criação, as especificidades da carne «Porc de la Sarthe» são procuradas pelos produtores artesanais de *rillettes*, segundo um estudo realizado em 2022 (estudo da Cofresh), o principal produto transformado à base de carne da região.

Transformada sobretudo em produtos à base de carne, a carne «Porc de la Sarthe» é objeto de várias publicações e avaliações de produtores artesanais e talhantes desde a década de 1990, como a de Laurent Berthier, vencedor de várias medalhas de ouro graças às suas *rillettes* artesanais de «Porc de la Sarthe» («Face à face: Rillettes ou pâté?», *Le Monde*, 16 de julho de 2019). Muitas indústrias de salga escolhem esta carne para os seus produtos. Em 1993, foi especificamente criada, em Solesmes, a empresa Les Charcuteries du Terroir Sarthois, que se dedica inteiramente à transformação desta carne e tem nas *rillettes* o seu produto emblemático (*La Tribune de la Sarthe*, revista do Conselho Departamental — n.º 30, novembro de 1993). Presentemente, o «Porc de la Sarthe» continua a ser uma importante fonte de abastecimento das empresas de transformação de carnes da região (estudo da Cofresh e https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Referência à publicação do caderno de especificações

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