C/2025/3836

10.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3836)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Porc de la Sarthe”

Nr. UE: PGI-FR-0184 – AM01-24.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Porc de la Sarthe”

2. **Tipul de indicație geografică**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a IGP „Porc de la Sarthe” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Autoritatea competentă din statul membru*

În secțiunea „Autoritatea competentă a statului membru”, se adăugă datele de contact ale Institutului Național pentru Calitate și Origine (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) în conformitate cu Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Modificarea nu afectează documentul unic.

2. *Grupul solicitant*

Numărul de telefon și adresa de e-mail ale AVFL, care reunește operatorii acestei IGP, au fost actualizate. În plus, descrierea compoziției produsului este reformulată.

Modificarea nu afectează documentul unic.

3. *Tipul de produs*

Secțiunea referitoare la tipul de produs, definit anterior în funcție de clasă, se elimină din caietul de sarcini.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Descrierea produsului*

Au fost adăugate următoarele prezentări ale produsului: bucăți rezultate în urma tranșării primare și secundare.

De asemenea, au fost adăugate organe comestibile la bucățile de carne care pot beneficia de IGP.

Congelarea rapidă este permisă pentru prezentarea bucăților de carne, iar congelarea este permisă pentru carnea și grăsimile care urmează să fie prelucrate în produse pe bază de carne.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Descrierea ariei geografice*

Sacrificarea a fost scoasă din etapele care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Lista comunelor din aria geografică a fost actualizată pentru a fi aliniată la Codul geografic oficial pentru 2024, în conformitate cu cerințele naționale.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică*

A fost adăugat un tabel care conține dovezile de trasabilitate pentru fiecare etapă de producție.

Modificarea nu afectează documentul unic.

7. *Metoda de obținere*

Transportul purceilor din locul fătării/etapei post-înțărcare:

Pentru a limita stresul animalelor tinere, se adaugă o distanță sau o durată maximă între locul de fătare/etapa post-înțărcare și locul de creștere.

Hrană pentru animale:

Pentru mai multă claritate, se furnizează o defalcare a hranei pentru animale: 70 % din boabe sunt împărțite în 20 % orz și 50 % alte boabe.

Se adaugă lista materiilor prime interzise.

Metoda de creștere:

Se adaugă o zonă în aer liber pentru purceii cu vârste cuprinse între 13 și 17 săptămâni.

Se adaugă conceptul de acces constant la lumină.

Se adaugă o dispoziție care să garanteze că adăposturile cu paie trebuie să aibă o zonă de odihnă uscată și confortabilă în perioada rece.

Se precizează că, începând cu vârsta de 17 săptămâni, porcii trebuie să aibă acces fie la o curte exterioară mică (cel puțin 2,6 m^2 per animal), fie la un spațiu exterior (50 m^2 per animal).

Îndepărtarea și transportul la abator:

Pentru a limita stresul animalelor și pentru a ține seama de bunăstarea animalelor:

— se adaugă o distanță maximă de 200 km sau o durată maximă de șase ore între locul de fătare/etapa post-înțărcare și locul de creștere.

— se adaugă o perioadă de repaus înainte de sacrificare.

Clasificarea carcaselor:

Se adaugă caracteristicile cărnii alese la abator și stadiul în care sunt verificate aceste caracteristici.

Se adaugă detalii privind defectele de aspect respinse, în special: defecte la îndepărtarea părului și la șorici, lovituri, zgârieturi, pete de sânge, fracturi. Se poate accepta o toleranță maximă de 5 % în cazul defectelor minore de pe carcasă.

Condiții de congelare rapidă și de congelare:

Se adaugă condițiile de congelare rapidă, după cum tranșa de carne este întreagă sau porționată, precum și condițiile de congelare pentru carnea și grăsimile destinate prelucrării în produse pe bază de carne.

Aceste operațiuni au loc în contextul unei scăderi a temperaturii cărnii și grăsimilor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

8. *Dovezi privind legătura cu aria geografică*

Aceste dovezi sunt actualizate, în special pentru:

— reducerea dimensiunii acestei secțiuni

— reținerea numai a părților care sunt necesare în scopuri demonstrative.

Baza ariei geografice nu se modifică.

Modificarea vizează documentul unic.

9. *Organismul de control*

Organismele de control și datele de contact ale acestora sunt actualizate. Planul de control este eliminat.

Modificarea nu afectează documentul unic.

10. *Detalii privind etichetarea*

Secțiunea „Etichetarea” a fost modificată în conformitate cu orientările naționale care vizează armonizarea modului de redactare a caietelor de sarcini: paragraful actual se elimină și se înlocuiește cu o teză care stabilește elementele de reglementare obligatorii.

Se elimină trimiterea la etichetare prin intermediul unei mărci de certificare colectivă aprobate.

Modificarea vizează documentul unic.

11. *Cerințele naționale*

Secțiunea „Cerințe naționale” a fost modificată în conformitate cu modificările aduse legislației și normelor naționale. A fost adăugat un tabel care prezintă principalele elemente care trebuie verificate și metodele de evaluare care trebuie utilizate.

Modificarea nu afectează documentul unic.

12. *Cuprins și anexe la caietul de sarcini al produsului*

Se elimină cuprinsul și toate anexele la caietul de sarcini în vigoare, deoarece acestea sunt neesențiale pentru înțelegerea caietului de sarcini.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENTUL UNIC

„Porc de la Sarthe”

Nr. UE: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Porc de la Sarthe”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

02 – CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Carnea cu IGP „Porc de la Sarthe” este proaspătă, congelată rapid sau congelată dacă este utilizată pentru fabricarea de produse din carne prelucrată și se caracterizează prin:

— carcase fără defecte de aspect: defecte la îndepărtarea părului și la șorici, lovituri, zgârieturi, pete de sânge, fracturi.

— grăsime dorsală albă și fermă;

— carne fermă, cu o culoare roz uniformă.

Carcasele sunt comercializate:

— întregi;

— sub formă de semicarcase;

— sub formă de bucăți rezultate în urma tranșării primare: bucăți (mușchi file, pulpă, burtă, gât etc.);

— sub formă de bucăți rezultate în urma tranșării secundare: carne cu sau fără oase (articulații, cotlete etc.);

— sub formă de organe comestibile.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

De îndată ce ajung la ferma „Porc de la Sarthe”, purceii sunt incluși într-un program specific de hrănire în conformitate cu următoarele criterii:

— cel puțin 20 % din rație este orz;

— suma boabelor de cereale, inclusiv orz, boabe, fructe oleaginoase, semințe de leguminoase și produse derivate reprezintă cel puțin 70 % din rația alimentară.

Următoarele materii prime sunt interzise (pe baza nomenclaturii din catalogul UE al materiilor prime pentru furaje):

— 9.7.1 făină de sânge, 9.8.1. Produse din sânge și 9.11.1 Făină de pene;

— 10. Pește, alte animale acvatice și produse derivate

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

De la vârsta de 13 săptămâni, porcul cu IGP „Porc de la Sarthe” este crescut în aria geografică, până la momentul plecării pentru sacrificare.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde departamentul Sarthe și cantoanele înconjurătoare.

Departamentul Sarthe (72): în integralitate.

Departamentul 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.

Departamentul 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.

Următoarele comune, parțial: Beaumont-Louestault (în special zona care corespunde fostei comune Louestault).

Departamentul 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.

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

Următoarele comune, parțial: Huillé-Lézigné (în special zona care corespunde fostei comune Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (în special zona care corespunde fostei comune Daumeray).

Departamentul 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. **Legătura cu aria geografică**

Legătura se bazează pe reputația produsului „Porc de la Sarthe", care decurge dintr-o tradiție istorică de producție a cărnii de porc și de cereale, care conferă cărnii caracteristicile sale specifice. Caracteristicile cărnii „Porc de la Sarthe" o fac adecvată pentru prelucrarea în produse din carne renumite, cum ar fi „rillettes".

Sarthe este un departament situat în vestul Franței, în regiunea Ținuturile Loarei, al cărei centru administrativ este Le Mans. Aceasta face parte din vechea provincie Maine, înconjurată de Masivul Armorican și de bazinul parizian. În secolul al XIX-lea, apropierea geografică de Paris a fost, de asemenea, un factor care a favorizat dezvoltarea comerțului cu carne de porc cu capitala.

Sarthe este o zonă de frontieră situată la intersecția dintre regiunile Île-de-France, Normandia, Bretania și regiunea din centru și constă în cea mai mare parte dintr-o zonă de câmpie delimitată de un amfiteatru natural cu o altitudine cuprinsă între 20 și 300 de metri, cu deschidere spre sud-vest. Clima blândă și temperată (temperatură medie anuală de 12 °C și un număr mic de zile friguroase) se află sub influența maritimă (între 600 și 800 mm de precipitații pe an) și favorizează peisajele și pădurile de garduri vii, care rămân larg răspândite.

Pe lângă climă și precipitații regulate (media lunară de 57 mm, cu puține variații ale precipitațiilor între iarnă și vară), Sarthe are o rețea hidrografică foarte densă, cu aproape 4 000 km de cursuri de apă, în jurul a trei râuri principale: Sarthe, Loir și Huisne. Împreună, aceste condiții permit o mare diversitate a culturilor, în special în ceea ce privește cerealele. Sarthe este considerată un microcosmos al Franței datorită diversității peisajelor sale agricole, alternând de-a lungul timpului între perioadele de producție a cerealelor și a ierbii care favorizează dezvoltarea producției animaliere.

Producția de carne de porc din Sarthe, prezentă în mod tradițional în aproape toate fermele, se caracterizează de mult timp prin metodele sale originale de creștere. În secolul al XVIII-lea, majoritatea fermelor și a celor de tip „bordages" (ferme mici) aveau un număr mic de porci care reprezentau cea mai mare parte a consumului de carne. „Porcii reprezentau sectorul dominant al creșterii animalelor; crescătorii creșteau și îngrășau un număr foarte mare de porci." Porcii erau vânduți la târgurile și piețele din Mayet, Le Lude, Château du Loir și Le Mans. Aceasta era principala resursă a exploatantului; în multe cazuri, din vânzarea acestor animale se câștigau banii necesari funcționării fermei (cercetare istorică privind cantonul Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, pagina 39, arhivele departamentale Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Porcii erau crescuți în *grajduri* tradiționale, care sunt construcții joase, unde un număr mic de porci sunt îngrășați. Aceste *grajduri* includeau o curte mică, închisă, în aer liber, unde porcii puteau să se plimbe. În secolul al XIX-lea, creșterea porcilor a debutat, în special în regiunile cu soluri nisipoase, unde cultivarea cartofului a permis îngrășarea animalelor. Orzul, destinat inițial fabricilor de bere engleze, era produs în cantități mari în departament și asigura îngrășarea animalelor.

Piețele locale erau renumite în întreaga regiune (cercetare istorică privind cantonul Mayet, Le Mans 1859, pagina 39, arhivele departamentale Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241), iar vânzarea cărnii de porc asigura o mare parte din veniturile fermierilor. Dezvoltarea acestei activități a fost atât importantă încât fermierii din Sarthe au trebuit să cumpere purcei din regiunile învecinate, în special din Maine de Jos din departamentul Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, p. 369).

Începând cu anul 1985, fermierii din Sarthe au formalizat metode de creștere a porcilor în aer liber, începând cu scroafele în 1986 (GDA [Asociația pentru Dezvoltarea Agricolă] a Porcului, buletinul informativ nr. 34, Camera de Agricultură Sarthe, 1986, p. 4) și apoi continuând cu porcii pentru îngrășat în perioada 1988-89. În 1988, 14 % din scroafele din Sarthe erau deja crescute pe câmp, departamentul devenind pionier în acest domeniu.

Fermierii care cresc porci cu IGP „Porc de la Sarthe" au păstrat tehnicile de creștere în aer liber și, mai recent, au adăugat la practicile lor asigurarea unui spațiu în aer liber pentru porci. Curțile mici, spațiile în aer liber sau câmpurile deschise asigură accesul la aer liber al porcilor cu IGP „Porc de la Sarthe".

Aria de producție a porcilor din Sarthe se caracterizează prin zone extinse de cultivare a cerealelor, ceea ce a permis dezvoltarea și menținerea creșterii animalelor în zonă. Până în prezent, îngrășarea porcilor cu IGP „Porc de la Sarthe" se bazează în continuare pe utilizarea cerealelor, cu o proporție semnificativă de orz (minimum 20 %) în hrana pentru animale, specifică acestei regiuni.

„Porc de la Sarthe" se caracterizează printr-o calitate specifică a cărnii, legată de metoda sa de creștere. Carnea este fermă și matură, carnea macră are o culoare roz uniformă, iar grăsimea este albă și fermă.

Caracteristicile sale se bazează în special pe condițiile tradiționale de creștere:

— O perioadă de creștere de cel puțin 6 luni.

— O hrană bogată în cereale, cu o proporție ridicată de orz.

— Accesul în aer liber al porcilor în faza de îngrășare.

Activitatea fizică a porcilor care au acces în aer liber și vârsta la sacrificare contribuie la creșterea fermității și maturității cărnii, cu o culoare roz uniformă și o dezvoltare musculară mai importantă (Revistă: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat, Lebret și Candek-Potokar, Anima, volumul 16 supliment 1, februarie 2022).

Proporția de orz în rație, precum și selecția carcaselor sunt determinante pentru calitatea grăsimilor. Orzul are în mod specific o proporție mai mică de acizi grași nesaturați, în special acid linoleic, decât alte cereale (Morand-Fehr et Tran, 2001, și Ampuero Kragten et al., 2014). Astfel, grăsimile din carnea de porc sunt albe și ferme, ceea ce înseamnă că au un punct de topire ridicat. Aceste caracteristici tehnice contribuie la aroma, rezistența la gătit și caracterul adecvat al cărnii pentru produsele prelucrate.

Produsul „Porc de la Sarthe" este rezultatul unei tradiții îndelungate de producție a cărnii de porc în regiune, precum și al proximității geografice și al legăturilor comerciale istorice cu importanta zonă de consum din Paris. Factorii naturali și umani specifici ariei geografice din Sarthe au permis o producție de carne de porc cu caracteristici specifice, ceea ce explică utilizarea pe scară largă a cărnii de porc în prelucrarea cărnii.

De exemplu, clima blândă din aria de producție favorizează metodele de creștere cu acces în aer liber. În plus, clima este temperată, cu tendințe maritime, iar apa este disponibilă în mod suficient pe tot parcursul anului, grație precipitațiilor sau râurilor. Acești factori au permis de-a lungul timpului o producție regulată de cereale care alimentează animalele. Utilizarea orzului în faza de îngrășare, spre deosebire de partea de sud a Franței, unde este utilizat porumbul, conduce la un profil specific al grăsimii.

Caracteristicile specifice ale cărnii cu IGP „Porc de la Sarthe", care provin din metodele sale de creștere, sunt căutate de producătorii artizanali de „rillettes", principalul produs prelucrat din carne din regiune, conform unui studiu realizat în 2022 (studiul CO FRESH).

Carnea cu IGP „Porc de la Sarthe", care este prelucrată în principal în produse din carne, a făcut obiectul mai multor publicații și reviste ale artizanilor și măcelarilor încă din anii 1990, cum ar fi cea a lui Laurent Berthier, multiplu medaliat cu aur pentru „rillettes" cu IGP „Porc de la Sarthe" (Face à face: Rillettes ou Pâté? Le Monde, 16 iulie 2019). Numeroase fabrici de sărare au ales această carne pentru produsele lor. O societate dedicată în întregime prelucrării cărnii cu IGP „Porc de la Sarthe" a fost creată în mod special în 1993 în Solesmes, Les Charcuteries du Terroir Sarthois, al cărei produs emblematic este „rillettes" (La Tribune de la Sarthe, revista Consiliului General – nr. 30, noiembrie 1993). În prezent, carnea „Porc de la Sarthe" continuă să fie o sursă importantă de aprovizionare pentru întreprinderile de prelucrare a cărnii din regiune (studiul COFRESH și https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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