C/2025/3836

10.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/3836)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Porc de la Sarthe“

EÚ č.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Porc de la Sarthe“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Porc de la Sarthe“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko odstránenia súvislosti so zemepisnou oblasťou;

c) nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Príslušný orgán v členskom štáte*

V oddiele „Príslušný orgán členského štátu“ boli doplnené kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de la qualité et de l'origine*, INAO) v súlade s nariadením (EÚ) 2024/1143.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Skupina žiadateľov*

Aktualizovalo sa telefónne číslo a e-mailová adresa organizácie AVFL, ktorá združuje hospodárske subjekty v súvislosti s týmto CHZO. Zároveň sa preformuloval opis jej zloženia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Druh výrobku*

Zo špecifikácie sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Opis výrobku*

Doplnili sa tieto spôsoby prezentácie výrobku: kusy z primárnej a zo sekundárnej rozrábky.

Medzi kusy, ktoré môžu využívať CHZO, sa tiež doplnili vedľajšie jatočné produkty.

Pri prezentácii kusov sa povoľuje hlboké zmrazovanie a v prípade mäsa a tuku určených na spracovanie na mäsové výrobky sa povoľuje zmrazovanie.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Informácie o zemepisnej oblasti*

Z krokov, ktoré sa musia uskutočniť v rámci určenej zemepisnej oblasti, sa vypustilo zabitie.

Zoznam obcí v zemepisnej oblasti sa aktualizoval tak, aby bol zosúladený s úradným zemepisným kódexom na rok 2024, a to v súlade s vnútroštátnymi požiadavkami.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti*

Doplnila sa tabuľka, v ktorej sa uvádzajú dôkazy o vysledovateľnosti v každej fáze výroby.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Spôsob výroby*

Preprava prasiatok z miesta oprasenia/fázy po odstavení:

S cieľom obmedziť stres mladých zvierat sa dopĺňa maximálna vzdialenosť alebo trvanie prepravy medzi miestom oprasenia/fázy po odstavení a miestom odchovu.

Krmivo:

V záujme lepšej prehľadnosti sa uvádza rozčlenenie krmiva: 70 % obilnín sa delí na 20 % jačmeňa a 50 % iných obilnín.

Dopĺňa sa zoznam zakázaných surovín.

Spôsob odchovu:

Dopĺňa sa oblasť chovu s voľným výbehom pre prasiatka vo veku 13 až 17 týždňov.

Dopĺňa sa koncepcia neustáleho prístupu k svetlu.

Dopĺňa sa ustanovenie, ktoré zaisťuje, že v prístreškoch vystlaných slamou sa musí v chladnom období nachádzať suchá a pohodlná plocha na ležanie.

Špecifikuje sa, že od veku 17 týždňov musia mať ošípané prístup buď na vonkajší dvorček (najmenej 2,6 m^2 na zviera), alebo do výbehu (50 m^2 na zviera).

Vybratie a preprava na bitúnok:

S cieľom obmedziť stres zvierat a zohľadniť dobré životné podmienky zvierat sa dopĺňa:

— maximálna vzdialenosť medzi miestom oprasenia/fázy po odstavení a miestom odchovu 200 km alebo maximálne trvanie prepravy šesť hodín,

— obdobie pôstu pred zabitím.

Zatrieďovanie tiel:

Dopĺňajú sa vlastnosti mäsa vybratého na bitúnku a fáza, v ktorej sa tieto vlastnosti kontrolujú.

Dopĺňajú sa podrobnosti o nepovolených vzhľadových nedostatkoch, konkrétne pokiaľ ide o: nedostatky spojené s odstraňovaním srsti a kože, podliatiny, škrabance, krvné výrony, zlomeniny. Pri drobných nedostatkoch na tele je akceptovateľná maximálna tolerancia 5 %.

Podmienky pri hlbokom zmrazovaní a zmrazovaní:

Dopĺňajú sa podmienky hlbokého zmrazovania v závislosti od toho, či ide o kusy vcelku alebo porciované kusy, a podmienky zmrazovania mäsa a tuku určených na spracovanie na mäsové výrobky.

Tieto operácie prebiehajú v procese poklesu teploty mäsa a tuku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Dôkazy o súvislosti so zemepisnou oblasťou*

Tieto dôkazy sa aktualizujú predovšetkým s cieľom:

— skrátiť tento oddiel,

— ponechať len časti potrebné na preukázanie súvislosti.

Základ zemepisnej oblasti sa nemení.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

9. *Kontrolný orgán*

Aktualizovali sa kontrolné orgány a ich kontaktné údaje. Vypustil sa plán kontrol.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Podrobnosti týkajúce sa označovania*

Oddiel „Označovanie“ sa zmenil v súlade s vnútroštátnymi usmerneniami zameranými na harmonizáciu spôsobu vypracovania špecifikácií: existujúci odsek sa vypustil a nahradil sa vetou, ktorou sa stanovujú povinné regulačné prvky.

Vypustil sa odkaz na označovanie prostredníctvom schválenej kolektívnej certifikačnej známky.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

11. *Vnútroštátne požiadavky*

Oddiel „Vnútroštátne požiadavky“ sa zmenil v súlade so zmenami vnútroštátnych právnych predpisov a pravidiel. Doplnila sa tabuľka s hlavnými položkami, ktoré sa majú kontrolovať, a s metódami hodnotenia, ktoré sa majú použiť.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

12. *Obsah špecifikácie výrobku a prílohy k nej*

Vypustil sa obsah platnej špecifikácie výrobku a všetky prílohy k nej, pretože nie sú z hľadiska pochopenia špecifikácie výrobku podstatné.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Porc de la Sarthe“

EÚ č.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Porc de la Sarthe“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Mäso „Porc de la Sarthe“ je čerstvé, hlboko zmrazené alebo mrazené, ak sa používa na výrobu spracovaných mäsových výrobkov, a vyznačuje sa týmito vlastnosťami:

— telá bez vzhľadových nedostatkov: bez nedostatkov spojených s odstraňovaním srsti a kože, podliatin, škrabancov, krvných výronov, zlomenín,

— biely a pevný chrbtový tuk,

— pevné mäso so súvislým ružovým sfarbením.

Telá sa uvádzajú na trh:

— celé,

— ako jatočné polovice,

— ako kusy z primárnej rozrábky: kusy (karé, pliecko, bôčik, krkovička atď.),

— ako kusy zo sekundárnej rozrábky: mäso s kosťou alebo bez kosti (kolená, kotlety atď.),

— ako vedľajšie jatočné produkty.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Prasiatka sa bezprostredne po príchode na farmu s označením „Porc de la Sarthe“ kŕmia na základe osobitného kŕmneho programu podľa týchto kritérií:

— najmenej 20 % kŕmnej dávky tvorí jačmeň,

— obilniny vrátane jačmeňa, zrna, olejnatých plodov, semien strukovín a produktov získaných z nich tvoria najmenej 70 % kŕmnej dávky.

Zakazujú sa tieto suroviny (podľa nomenklatúry katalógu kŕmnych surovín EÚ):

— 9.7.1. Krvná múčka, 9.8.1. Krvné produkty a 9.11.1. Perová múčka,

— 10. Ryby, iné vodné živočíchy a produkty z nich získané.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Ošípané „Porc de la Sarthe“ sa chovajú v zemepisnej oblasti od veku 13 týždňov až do odchodu na zabitie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa departement Sarthe a okolité kantóny.

Departement Sarthe (72): celé územie

Departement 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.

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, 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.

Čiastočne zahrnuté obce: Beaumont-Louestault (konkrétne oblasť zodpovedajúca bývalej obci 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) 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.

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

Čiastočne zahrnuté obce: Huillé-Lézigné (konkrétne oblasť zodpovedajúca bývalej obci Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (konkrétne oblasť zodpovedajúca bývalej obci 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, 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Základom súvislosti je povesť mäsa „Porc de la Sarthe", ktorá vychádza z historickej tradície produkcie bravčového mäsa a obilia, vďaka čomu mäso získava svoje špecifické vlastnosti. Mäso „Porc de la Sarthe" je vďaka svojim vlastnostiam vhodné na spracovanie na známe mäsové výrobky, napríklad na prípravu nátierok *rillettes*.

Sarthe je departement na západe Francúzska v regióne Pays de la Loire, ktorého administratívnym centrom je Le Mans. Je súčasťou starej provincie Maine, ktorú lemuje Armorický masív a Parížska panva. Zemepisná blízkosť Paríža bola v 19. storočí takisto faktorom, ktorý podporil rozvoj obchodu s bravčovým mäsom s hlavným mestom.

Sarthe je pohraničná oblasť na rozhraní regiónov Île-de-France, Normandia, Bretónsko a Centre a tvoria ju prevažne nížiny ohraničené prírodným amfiteátrom s nadmorskou výškou od 20 do 300 m, ktorý sa otvára smerom na juhozápad. Mierne podnebie (priemerná ročná teplota 12 °C a malý počet chladných dní) je ovplyvňované morom (600 až 800 mm zrážok ročne) a je príhodné pre krajinu charakterizovanú živými plotmi a lesmi, ktoré sú dodnes rozšírené.

Okrem podnebia a pravidelných zrážok (v priemere 57 mm mesačne s malými rozdielmi medzi zimou a letom) má Sarthe aj veľmi hustú hydrografickú sieť zahŕňajúcu takmer 4 000 km vodných tokov, ktoré sa sústreďujú okolo troch hlavných riek: Sarthe, Loira a Huisne. Tieto podmienky spoločne umožňujú veľkú rozmanitosť plodín, najmä obilnín. Sarthe sa považuje za mikrokozmos Francúzska, pretože v ňom možno nájsť rozmanité typy poľnohospodárskej krajiny, pričom v minulosti sa tu striedali obdobia pestovania obilnín a trávy, čo podporuje rozvoj živočíšnej výroby.

Produkcia bravčového mäsa je v Sarthe historicky prítomná prakticky na všetkých farmách a už dlhé roky sa vyznačuje pôvodnými metódami chovu. V 18. storočí ľudia na farmách a v malých hospodárstvach (*bordages*) zväčša chovali malý počet ošípaných, ktoré pokrývali väčšinu spotreby mäsa. „Dominantným dobytkom boli ošípané; farmári ich chovali a vykrmovali v úžasných množstvách.“ Predávali sa na jarmokoch a trhoch v mestách Mayet, Le Lude, Château du Loir a Le Mans. Išlo o hlavný zdroj živobytia nájomcov poľnohospodárskej pôdy; v mnohých prípadoch sa predajom týchto zvierat platilo za príslušnú farmu (historický výskum kantónu Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, s. 39, archív departementu Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Ošípané sa chovali v tradičných *soues*, čo sú nízke chlievy na vykrmovanie malého počtu ošípaných. K týmto *soues* patril aj uzavretý dvorček pod holým nebom, po ktorom sa ošípané mohli prechádzať. V 19. storočí sa chov ošípaných rozšíril, a to najmä v regiónoch s piesčitou pôdou, v ktorých bol výkrm zvierat možný vďaka pestovaniu zemiakov. Výkrm zvierat zabezpečoval jačmeň, pôvodne určený pre anglické pivovary, ktorý sa v departemente pestoval vo veľkých množstvách.

Miestne trhy boli známe v celom regióne (historický výskum kantónu Mayet, Le Mans 1859, s. 39, archív departementu Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241) a bravčové mäso tvorilo veľkú časť príjmov poľnohospodárov. Chov sa natoľko rozmáhal, že poľnohospodári zo Sarthe museli kupovať prasiatka zo susedných regiónov, najmä z oblasti Bas Maine v departemente Mayenne (*Le Bas Maine*, R. Musset, 1978, s. 369).

Od roku 1985 poľnohospodári v Sarthe formalizovali metódy odchovu ošípaných vo voľnom výbehu – začali prasnicami v roku 1986 [GDA (Združenie pre rozvoj poľnohospodárstva) pre bravčové mäso, informačný bulletin č. 34, Poľnohospodárska komora Sarthe, 1986, s. 4] a v rokoch 1988 – 1989 pokračovali ošípanými vo fáze výkrmu. V roku 1988 sa už 14 % prasníc v Sarthe chovalo na poliach a departement sa stal priekopníkom v tejto oblasti.

Poľnohospodári chovajúci ošípané „Porc de la Sarthe“ zachovávajú techniky odchovu vo vonkajších priestoroch a nedávno svoje postupy doplnili o prístup do výbehov. Vďaka dvorčekom, výbehom alebo poliam pod holým nebom majú ošípané „Porc de la Sarthe“ možnosť byť vonku na vzduchu.

Výrobná oblasť Sarthe sa vyznačuje silným zastúpením obilnín, čo umožnilo rozvoj a zachovanie chovu hospodárskych zvierat v danej oblasti. Obilniny sú dodnes základom výkrmu ošípaných „Porc de la Sarthe“, pričom výrazný podiel krmiva tvorí jačmeň (minimálne 20 %), ktorý je pre tento región typický.

Ošípané „Porc de la Sarthe“ sa vyznačujú špecifickou kvalitou mäsa, ktorá súvisí s metódou ich odchovu. Mäso je pevné a vyzreté, chudé mäso je súvisle ružové a tuk je biely a pevný.

Jeho vlastnosti vychádzajú najmä z tradičných podmienok odchovu:

— odchov trvá najmenej šesť mesiacov,

— krmivo je bohaté na obilniny a obsahuje vysoký podiel jačmeňa,

— ošípané môžu počas fázy výkrmu tráviť čas vonku.

Fyzická aktivita ošípaných, ktoré môžu tráviť čas vonku, a vek pri zabití prispievajú k tomu, že mäso je pevné a vyzreté, má súvisle ružovú farbu a lepšie vyvinuté svalstvo (*Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat* (Prehľad: Atribúty kvality bravčového mäsa z farmy na stôl. Časť I. Telo a čerstvé mäso), Lebret a Candek-Potokar, *Animal*, zväzok 16, dodatok 1, február 2022).

Podiel jačmeňa v kŕmnej dávke, ako aj výber tiel určujú kvalitu tuku. Jačmeň konkrétne obsahuje nižší podiel nenasýtených mastných kyselín, najmä kyseliny linolovej, než iné obilniny (Morand-Fehr a Tran, 2001 a Ampuero Kragten a kol., 2014). Bravčový tuk je v dôsledku toho biely a pevný, čo znamená, že má vysoký bod topenia. Tieto technické vlastnosti prispievajú k chuti mäsa, jeho pevnosti pri tepelnom spracovaní a vhodnosti na spracovanie na výrobky.

Mäso „Porc de la Sarthe“ je výsledkom dlhoročnej tradície produkcie bravčového mäsa v regióne a zároveň aj zemepisnej blízkosti Paríža ako rozsiahleho odbytiska a historických obchodných väzieb s ním. Prírodné a ľudské faktory v oblasti Sarthe umožnili produkciu bravčového mäsa so špecifickými vlastnosťami, ktoré vysvetľujú jeho rozšírené používanie v mäsospracovateľskom odvetví.

Napríklad mierne podnebie vo výrobnej oblasti je priaznivé pre metódy odchovu s prístupom do vonkajších priestorov. Navyše je tamojšie mierne podnebie charakterizované vplyvom mora a je tu dostatok vody počas celého roka, či už v podobe zrážok, alebo vody z riek. Tieto faktory v minulosti umožňovali pravidelnú produkciu obilia, ktoré slúžilo ako krmivo pre dobytok. Používanie jačmeňa vo fáze výkrmu – na rozdiel od južnejšej oblasti Francúzska, kde sa ošípané vykrmujú kukuricou – sa prejavuje na špecifickom profile tuku.

Mäso „Porc de la Sarthe“ vyhľadávajú pre jeho špecifické vlastnosti, ktoré vyplývajú z metód odchovu týchto ošípaných, remeselní výrobcovia nátierok *rillettes*, ktoré podľa štúdie uskutočnenej v roku 2022 (štúdia CO FRESH) predstavujú hlavný spracovaný mäsový výrobok v regióne.

Mäsu „Porc de la Sarthe“, z ktorého sa predovšetkým vyrábajú mäsové výrobky, sa od 90. rokov 20. storočia venovali rôzne publikácie a recenzie od remeselných výrobcov a mäsiarov, napríklad od Laurenta Berthiera, niekoľkonásobného držiteľa zlatej medaily za domácu nátierku *rillettes* z mäsa „Porc de la Sarthe“ (*Face à face: Rillettes ou pâté?*, *Le Monde*, 16. júla 2019). Mnohé soliarne si toto mäso zvolili pre svoje výrobky. V roku 1993 vznikla v Solesmes spoločnosť Les Charcuteries du Terroir Sarthois, ktorá sa venuje výlučne spracovaniu tohto mäsa a ktorej hlavným výrobkom je nátierka *rillettes* (*La Tribune de la Sarthe*, noviny zastupiteľstva departementu – č. 30, november 1993). Dnes je mäso „Porc de la Sarthe“ aj naďalej hlavným zdrojom dodávok pre mäsospracujúce podniky v regióne (štúdia COFRESH a https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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