C/2025/3836

10.7.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3836)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Porc de la Sarthe“

EU št.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Porc de la Sarthe“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Porc de la Sarthe“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena zaščitene geografske označbe;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Pristojna služba v državi članici*

V oddelku Pristojni organ v državi članici so bili v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 dodani kontaktni podatki nacionalnega inštituta za kakovost in poreklo (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO).

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Skupina vlagateljev*

Posodobljena sta bila telefonska številka in elektronski naslov združenja AVFL, v katerem so združeni gospodarski subjekti v okviru te ZGO. Poleg tega je bil preoblikovan opis sestave tega združenja.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila včasih opredeljena z njegovim razredom, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Dodane so bile naslednje oblike proizvoda: primarni in sekundarni kosi.

Med kose, za katere se lahko uporablja ZGO, so bili dodani tudi klavnični proizvodi.

Za meso za razrez se lahko uporablja globoko zamrzovanje, za meso in maščobo, ki se predelata v mesne proizvode, pa zamrzovanje.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Opis geografskega območja*

Zakol je bil črtan iz faz, ki morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

Seznam občin na geografskem območju je bil v skladu z nacionalnimi zahtevami posodobljen zaradi uskladitve z uradnim geografskim kodeksom iz leta 2024.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja*

Dodana je bila preglednica z dokazili o sledljivosti za vsako fazo proizvodnje.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Metoda proizvodnje*

Prevoz pujskov s kraja, kjer poteka prasitev/faza po odstavitvi

Za zmanjšanje stresa pri mladih živalih je bila dodana največja razdalja ali najdaljše trajanje prevoza med krajem prasitve/faze po odstavitvi in krajem reje.

Krma

Zaradi večje jasnosti je navedena razčlenitev krme: 70 % žit je razdeljenih na 20 % ječmena in 50 % drugih žit.

Dodan je seznam prepovedanih surovin.

Način reje

Dodano je območje proste reje za pujske, stare med 13 in 17 tedni.

Dodan je koncept stalnega dostopa do svetlobe.

Dodana je določba, v skladu s katero mora biti v hlevih s slamnato steljo v hladnem obdobju na voljo suh in udoben ležalni del.

Določeno je, da morajo imeti prašiči, starejši od 17 tednov, dostop do majhnega zunanjega dvorišča (vsaj 2,6 m^2 na žival) ali do ograjene zunanje površine (50 m^2 na žival).

Odvzem in prevoz v klavnico

Da bi zmanjšali stres pri živalih in upoštevali njihov dobrobit:

— je dodana največja razdalja 200 km ali najdaljše trajanje prevoza šest ur med krajem prasitve/faze po odstavitvi in krajem reje,

— je dodano obdobje postenja pred zakolom.

Razvrščanje trupov

Dodane so lastnosti mesa, izbranega v klavnici, in faza, ko se te lastnosti preverjajo.

Dodane so podrobnosti o vizualnih pomanjkljivostih, zaradi katerih se proizvod zavrne, zlasti: neodstranjena dlaka in koža, podplutbe, praske, krvave lise, zlomi. Pri manjših pomanjkljivostih na trupu je sprejemljivo največ 5-odstotno odstopanje.

Pogoji globokega zamrzovanja in zamrzovanja

Dodani so pogoji globokega zamrzovanja, odvisno od tega, ali je meso celo ali v kosih, ter pogoji zamrzovanja mesa in maščobe, ki se predelata v mesne proizvode.

Ti postopki se izvajajo v okviru padca temperature mesa in maščobe.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Dokazi o povezavi z geografskim območjem*

Ti dokazi so posodobljeni, predvsem zato, da se:

— zmanjšal obseg tega oddelka,

— ohranijo samo tisti deli, ki so potrebni za dokazovanje.

Podlaga za določitev geografskega območja ni bila spremenjena.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

9. *Nadzorni organ*

Posodobljeni so bili nadzorni organi in njihovi kontaktni podatki. Načrt nadzora je črtan.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Podrobnosti o označevanju*

Oddelek Označevanje je bil spremenjen v skladu z nacionalnimi smernicami za harmonizacijo specifikacij proizvodov: obstoječi odstavek je bil črtan in nadomeščen s stavkom, v katerem so navedeni obvezni predpisani elementi.

Sklicevanje na označevanje z odobreno kolektivno certifikacijsko oznako je črtano.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

11. *Nacionalne zahteve*

Oddelek Nacionalne zahteve je bil spremenjen v skladu s spremembami nacionalne zakonodaje in predpisov. Dodana je bila preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, in metodami ocenjevanja, ki jih je treba uporabiti.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. *Kazalo in priloge k specifikaciji proizvoda*

Kazalo in vse priloge k veljavni specifikaciji proizvoda so črtani, saj niso bistveni za razumevanje specifikacije proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Porc de la Sarthe“

EU št.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Porc de la Sarthe“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Meso „Porc de la Sarthe“ je sveže, globoko zamrznjeno ali zamrznjeno, če se uporablja za proizvodnjo predelanih mesnih proizvodov, zanj pa je značilno naslednje:

— trupi brez vizualnih pomanjkljivosti: neodstranjene dlake in kože, podplutb, prask, krvavih lis, zlomov,

— bela in čvrsta hrbtna slanina,

— čvrsto, enakomerno rožnato meso.

Trupi se tržijo:

— celi,

— kot polovice,

— kot primarni kosi: kosi (ledje, pleče, trebuh, vrat itd.),

— kot sekundarni kosi: meso s kostmi ali brez njih (pečenke, kotleti itd.),

— kot klavnični proizvodi.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Takoj ko pujski prispejo na kmetijo, na kateri se proizvaja ZGO „Porc de la Sarthe“, so deležni posebnega programa krmljenja v skladu z naslednjimi merili:

— vsaj 20 % obroka predstavlja ječmen,

— skupek žitnih zrn, vključno z ječmenom, oljnimi semeni in plodovi, semeni metuljnic ter iz njih pridobljenimi proizvodi, predstavljajo vsaj 70 % krmnega obroka.

Naslednje surovine so prepovedane (na podlagi nomenklature iz kataloga posamičnih krmil EU):

— 9.7.1 krvna moka, 9.8.1. krvni proizvodi in 9.11.1 perna moka,

— 10. ribe, druge vodne živali in iz njih pridobljeni proizvodi.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Prašiči za „Porc de la Sarthe“ se od 13. tedna starosti do zakola redijo na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema departma Sarthe in okoliške kantone.

Departma Sarthe (72): v celoti.

Departma 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 in Saint-Bomer.

Departma 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 in Villiers-au-Bouin.

Delno vključene občine: Beaumont-Louestault (natančneje območje nekdanje občine Louestault).

Departma Loir-et-Cher (41): Artins, Baillou, Beauchêne, Bonneveau, Cellé, Choue, Cormenon, Couëtron-au-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 in Villedieu-le-Château.

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

Delno vključene občine: Huillé-Lézigné (natančneje območje nekdanje občine Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (natančneje območje nekdanje občine Daumeray).

Departma 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, Mézangers, 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 in Voutré.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava temelji na slovesu proizvoda „Porc de la Sarthe", ki izhaja iz zgodovinske tradicije reje prašičev in pridelave žita, zaradi katerih ima meso posebne lastnosti. Meso „Porc de la Sarthe" je zaradi teh lastnosti primerno za predelavo v priznane mesne proizvode, kot je mesni namaz *rillettes*.

Sarthe je departma na zahodu Francije v regiji Pays de la Loire, njegovo upravno središče pa je Le Mans. Je del stare province Maine ter je obdan z Armorikanskim masivom in Pariško kotlino. V 19. stoletju je geografska bližina Pariza pomembno prispevala k razvoju trgovine s svinjskim mesom s prestolnico.

Sarthe leži na stičišču regij Île-de-France, Normandija, Bretanja in Center, v njem pa prevladuje nižinska pokrajina, obdana z naravnim amfiteatrom z nadmorsko višino od 20 do 300 metrov, ki se odpira proti jugozahodu. Za območje je značilno blago in zmerno podnebje (povprečna letna temperatura 12 °C in malo hladnih dni) z morskim vplivom (600 do 800 mm padavin na leto), ki je ugodno za rast živih mej in razširjenih gozdov.

Sarthe ima poleg ugodnega podnebja in rednih padavin (mesečno povprečje 57 mm, razlika med zimskimi in poletnimi padavinami pa je majhna) zelo gosto hidrografsko mrežo s skoraj 4 000 km vodotokov, ki temelji na treh glavnih rekah: Sarthe, Loara in Huisne. Vse te razmere skupaj omogočajo zelo raznovrstne pridelke, zlasti žita. Zaradi raznolikosti kmetijskih pokrajin, v katerih so se v preteklosti izmenjevala obdobja pridelave žita in trave, kar spodbuja razvoj živinoreje, velja Sarthe za mikrokozmos Francije.

Proizvodnja svinjine v departmaju Sarthe je zgodovinsko prisotna na skoraj vseh kmetijah, zanjo pa so že dolgo značilni tradicionalni načini reje. V 18. stoletju je bilo na večini kmetij in majhnih kmetij (*bordages*) majhno število prašičev, ki so predstavljali večino porabe mesa. „Prašiči so bili prevladujoča živina; kmetje so redili in pitali izjemno število teh živali.“ Prodajali so jih na sejmih in tržnicah v krajih Mayet, Le Lude, Château du Loir in Le Mans. To je bil glavni vir dohodka zakupnika kmetije. V številnih primerih so lahko s prodajo teh živali krili stroške kmetije (Zgodovinske raziskave kantona Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, stran 39, arhiv departmaja Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Prašiči so bili vzrejeni v tradicionalnih *soues*, nizkih objektih, kjer se pita majhno število prašičev. Ti svinjaki (*soues*) so imeli majhno ograjeno dvorišče, kjer so se lahko prašiči lahko prosto gibali. V 19. stoletju je reja prašičev močno porasla, zlasti v regijah s peščenimi tlemi, kjer je gojenje krompirja omogočilo pitanje živali. V departmaju so v velikih količinah pridelovali ječmen, ki je bil prvotno namenjen angleškim pivovarnam in je nato postal pomembna krma v zaključni fazi pitanja živali.

Lokalni trgi so bili znani po vsej regiji (Zgodovinske raziskave kantona Mayet, Le Mans 1859, stran 39, arhiv departmaja Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241), svinjina pa je kmetom prinašala dobršen del zaslužka. Razvoj je tako napredoval, da so morali kmetje iz departmaja Sarthe kupovati pujske iz sosednjih regij, zlasti južnega dela province Maine v departmaju Mayenne (*Le Bas Maine*, R. Musset, 1978, str. 369).

Leta 1985 so kmetje v departmaju Sarthe začeli vzpostavljati načine proste reje prašičev, najprej z rejo svinj leta 1986 (GDA (Združenje za razvoj kmetijstva) za prašičerejo, glasilo št. 34, Kmetijska zbornica Sarthe, 1986, str. 4), nato pa z rejo prašičev pitancev v letih 1988–89. Leta 1988 je bilo 14 % svinj v departmaju Sarthe že vzrejenih na prostem, s čimer je departma postal pionir na tem področju.

Kmetje, ki redijo živali za ZGO „Porc de la Sarthe“, ohranjajo tehnike vzreje na prostem, v zadnjem času pa so svojim praksam dodali dostop do ograjenih zunanjih površin. Majhna dvorišča, ograjene zunanje površine ali odprta polja omogočajo prašičem „Porc de la Sarthe“ dostop do površin na prostem.

Na območju proizvodnje departmaja Sarthe so zelo prisotna žita, kar je omogočilo razvoj in ohranjanje živinoreje na tem območju. Pitanje prašičev „Porc de la Sarthe“ še danes temelji na uporabi žita, pri čemer znaten delež v krmi predstavlja ječmen (najmanj 20 %), kar je značilno za to regijo.

Za prašiče „Porc de la Sarthe“ je značilna posebna kakovost mesa, povezana z načinom reje. Meso je čvrsto in zrelo, pusto meso je enakomerno rožnato, maščoba pa je bela in čvrsta.

Njegove lastnosti temeljijo zlasti na tradicionalnih pogojih reje:

— vsaj šestmesečno obdobje reje,

— krma, bogata z žiti, z velikim deležem ječmena,

— dostop do površin na prostem za prašiče v zaključni fazi pitanja.

Možnost prostega gibanja prašičev in starost ob zakolu prispevata k čvrstosti in zrelosti mesa, ki je enakomerno rožnato in ima več mišičevja (*Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat* (Pregled: Lastnosti kakovosti svinjskega mesa od kmetije do krožnika. 1. del. Trupi in sveže meso), Lebret in Čandek-Potokar, Animal, zvezek 16, dodatek 1, februar 2022).

Na kakovost maščobe vplivata delež ječmena v obroku ter izbor trupov. Za ječmen je značilno, da ima manjši delež nenasičenih maščobnih kislin, zlasti linolne kisline, kot druga žita (Morand-Fehr in Tran, 2001, ter Ampuero Kragten et al., 2014). Rezultat tega je svinjska maščoba, ki je bela in čvrsta, kar pomeni, da ima visoko tališče. Te tehnične lastnosti prispevajo k okusu, čvrstosti pri kuhanju in primernosti mesa za predelane proizvode.

Proizvod „Porc de la Sarthe“ je rezultat dolge tradicije proizvodnje svinjine v regiji ter geografske bližine in zgodovinskih trgovinskih povezav z velikim potrošniškim območjem Pariza. Naravni in človeški dejavniki na območju Sarthe so omogočili proizvodnjo svinjine s posebnimi lastnostmi, zaradi česar se svinjina obširno uporablja pri predelavi mesa.

Blago podnebje na območju proizvodnje na primer omogoča načine reje na prostem. Poleg tega je podnebje zmerno z morskimi vplivi, vode pa je skozi vse leto dovolj, iz padavin ali rek. Zaradi tega je bilo že v preteklosti mogoče redno pridelovati žito, s katerim se krmi živina. V nasprotju z južno Francijo, kjer se uporablja koruza, je uporaba ječmena v zaključni fazi pitanja ključna za poseben profil maščobe.

Po podatkih iz študije, izvedene leta 2022 (CO FRESH), so posebne lastnosti mesa „Porc de la Sarthe“, ki so posledica načinov reje, iskane med tradicionalnimi proizvajalci mesnega namaza *rillettes*, tj. glavnega predelanega mesnega proizvoda v regiji.

Meso „Porc de la Sarthe“, ki se v glavnem predeluje v mesne proizvode, je od devetdesetih let prejšnjega stoletja predmet različnih publikacij ter ocen obrtnikov in mesarjev, kot je Laurent Berthier, večkratni dobitnik zlatih medalj za domač proizvod *rillettes* iz mesa „Porc de la Sarthe“ (*Face à face*: *Rillettes ou pâté?* Le Monde, 16. julij 2019). Številna mesnopredelovalna podjetja ga uporabljajo za proizvodnjo svojih proizvodov. Leta 1993 je bilo v kraju Solesmes ustanovljeno podjetje, ki se v celoti ukvarja s predelavo tega mesa, Les Charcuteries du Terroir Sarthois, katerega vodilni proizvod je *rillettes* (*La Tribune de la Sarthe*, revija generalnega sveta – št. 30, november 1993). Danes je meso „Porc de la Sarthe“ še vedno pomemben vir oskrbe za mesnopredelovalna podjetja v regiji (študija COFRESH in https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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