C/2025/3836

10.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3836)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Porc de la Sarthe”

EU-nr: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Produktens namn**

”Porc de la Sarthe”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ jordbruksprodukter

☐ viner

☐ spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Porc de la Sarthe” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom

a) den inte innefattar någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) den inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) den inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

I avsnittet ”Behörig myndighet i medlemsstaten” har kontaktuppgifter till det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de l’origine et de la qualité – INAO*) lagts till i enlighet med förordning (EU) 2024/1143.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Ansökande grupp*

Telefonnumret och e-postadressen till AVFL, som är aktörsgruppen för denna skyddade geografiska beteckning, har uppdaterats. Dessutom har beskrivningen av gruppens sammansättning omformulerats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Produkttyp*

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Beskrivning av produkten*

Följande produktformer har lagts till: primära styckningsdelar och styckningsdetaljer.

Även inälvor har lagts till bland de styckningsdelar som kan omfattas av den skyddade geografiska beteckningen.

Det är tillåtet att djupfrysa styckningsdelar som ska saluföras och att frysa kött och fett som ska användas till bearbetade köttprodukter.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Beskrivning av det geografiska området*

Slakt har tagits bort från de steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

Förteckningen över kommuner som ingår i det geografiska området har uppdaterats genom anpassning till 2024 års officiella geografiska kodex (*code officiel géographique*), i enlighet med nationella krav.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området*

En tabell med spårbarhetskrav för varje steg i produktionsprocessen har lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Produktionsmetod*

Transport av smågrisar från platsen där de är födda/har tillbringat perioden efter avvänjning:

En högsta tillåtna sträcka eller transporttid införs för transport av smågrisar mellan platsen där de är födda/har tillbringat perioden efter avvänjning och platsen för vidareuppfödning, för att minska stress hos de unga djuren.

Foder:

För tydlighetens skull redovisas sammansättningen av fodret mer i detalj: de 70 % som består av spannmål har delats upp i 20 % korn och 50 % övriga spannmål.

En förteckning över förbjudna råvaror har lagts till.

Uppfödningsmetod:

Följande bestämmelser har lagts till: — Smågrisar mellan 13 och 17 veckors ålder ska ha tillgång till utevistelse.

— Grisarna ska ha ständig tillgång till ljus.

— Vindskydd med halmbädd ska ha en torr och bekväm liggplats under den kalla årstiden.

— Från och med 17 veckors ålder ska grisarna ha tillgång till antingen en liten utomhusrastgård (minst 2,6 m^2 per djur) eller till en hage (50 m^2 per djur).

Flyttning och transport till slakteriet:

Följande regler har lagts till för att minska stress hos djuren och ta hänsyn till djurens välbefinnande:

— Transporten mellan platsen där grisarna är födda/har tillbringat perioden efter avvänjning och platsen för vidareuppfödning får vara högst 200 km lång, eller ta högst sex timmar.

— En fasteperiod före slakt införs.

Urval av slaktkroppar: Följande uppgifter har lagts till:

— Uppgifter om de egenskaper som köttet ska ha för att godkännas vid urvalet på slakteriet, samt i vilket skede dessa egenskaper ska kontrolleras.

— Uppgifter om icke godkända utseendemässiga defekter, närmare bestämt fel vid avhårningen eller defekter i svålen, blodutgjutningar, revor, blodfläckar och frakturer. En maximal tolerans på 5 % för mindre defekter på slaktkroppen får godtas.

Villkor för djupfrysning och frysning:

Villkor för djupfrysning, beroende på om styckningsdelen är hel eller uppdelad, och villkor för frysning av kött och fett avsett för användning till bearbetade köttprodukter har lagts till.

Dessa åtgärder har att göra med sänkningen av köttets och fettets temperatur.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Bevis på sambandet med det geografiska området*

Detta avsnitt har uppdaterats, i synnerhet för att

— minska storleken på avsnittet,

— endast behålla de delar som behövs för demonstrationsändamål.

Grunden för det geografiska området har inte ändrats.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

9. *Kontrollorgan*

Kontrollorganen och deras kontaktuppgifter har uppdaterats. Kontrollplanen har tagits bort.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Uppgifter om märkning*

Avsnittet ”Märkning” har ändrats i enlighet med nationella riktlinjer som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationerna. Det nuvarande stycket har strukits och ersatts med en mening där de obligatoriska lagstadgade delarna anges.

Hänvisningen till märkning via ett godkänt kollektivt kontrollmärke har tagits bort.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

11. *Nationella krav*

Avsnittet ”Nationella krav” har ändrats för att anpassas till ändrade nationella lagar och regler. En tabell över de viktigaste punkterna som ska kontrolleras och de utvärderingsmetoder som ska användas har lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Innehållsförteckning och bilagor till produktspecifikationen*

Innehållsförteckningen och samtliga bilagor till den gällande produktspecifikationen har tagits bort, eftersom de inte är väsentliga för att förstå produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Porc de la Sarthe”

EU-nr: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Porc de la Sarthe”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Porc de la Sarthe” är fläskkött som saluförs färskt eller djupfryst, eller fryst om köttet ska användas för tillverkning av bearbetade köttprodukter. Köttet har följande kännetecken:

— Slaktkroppar utan utseendemässiga defekter såsom fel vid avhårningen eller defekter i svålen, blodutgjutningar, revor, blodfläckar och frakturer,

— Vitt och fast ryggfett,

— Fast kött med enhetlig rosa färg.

Slaktkropparna saluförs:

— hela,

— i form av halva slaktkroppar,

— i form av primära styckningsdelar (rygg, bog, sida, nacke osv.),

— i form av styckningsdetaljer, med eller utan ben (stekar, kotletter osv.),

— i form av inälvor.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Så snart smågrisarna anländer till en gård där ”Porc de la Sarthe” produceras, börjar de utfodras enligt ett särskilt program som följer följande kriterier:

— Minst 20 % av fodergivan består av korn.

— Spannmål, vilket omfattar korn, övriga sädesslag, oljehaltiga frukter, frön från baljväxter och produkter därav, utgör minst 70 % av fodergivan.

Följande råvaror är förbjudna (baserat på nomenklaturen i EU:s förteckning över foderråvaror):

— 9.7.1 Blodmjöl, 9.8.1 Blodprodukter och 9.11.1 Fjädermjöl.

— 10. Fisk, andra vattenlevande djur och produkter framställda därav.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Grisarna som används till ”Porc de la Sarthe” föds upp inom det geografiska området från 13 veckors ålder och fram till dess att de går till slakt.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar departementet Sarthe och de omgivande kantonerna.

Departementet Sarthe (72): I sin helhet.

Departementet 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.

Departementet 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.

Kommuner som omfattas delvis: Beaumont-Louestault (specifikt det område som motsvarar den tidigare kommunen Louestault).

Departementet 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.

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

Kommuner som omfattas delvis: Huillé-Lézigné (specifikt det område som motsvarar den tidigare kommunen Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (specifikt det område som motsvarar den tidigare kommunen Daumeray).

Departementet 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. **Samband med det geografiska området**

Sambandet bygger på det goda anseendet hos ”Porc de la Sarthe”, som bottnar i en historisk tradition av grisuppfödning och spannmålsodling som ger köttet dess särskilda egenskaper. Dessa egenskaper gör att ”Porc de la Sarthe” lämpar sig väl för bearbetning till berömda köttprodukter såsom *rillettes*.

Sarthe är ett departement i västra Frankrike som tillhör regionen Pays de la Loire, vars administrativa centrum är Le Mans. Det utgör en del av den gamla provinsen Maine, som omges av Armorikanska massivet och Parisbäckenet. Den geografiska närheten till Paris var ytterligare en faktor som bidrog till att handeln med fläskkött med huvudstaden utvecklades under 1800-talet.

Sarthe är ett gränsland där vägar från regionerna Île-de-France, Normandie, Bretagne och Centre möts, och består främst av lågland omgivet av en naturlig amfiteater på 20 till 300 meter över havet som öppnar sig mot sydväst. Klimatet är milt och tempererat och kännetecknas av en genomsnittlig årstemperatur på 12 °C, få kalla dagar, inverkan från havet och en nederbörd på 600–800 mm per år. Det gynnsamma klimatet bidrar till ett landskap som präglas av fält omgärdade med häckar och fortfarande har gott om skog.

Utöver det fördelaktiga klimatet och den regelbundna nederbörden (i genomsnitt 57 mm per månad, med liten skillnad i nederbörd mellan vintern och sommaren) har Sarthe dessutom ett mycket tätt hydrografiskt nätverk med nära 4 000 km vattendrag, samlade kring tre huvudsakliga floder: Sarthe, Loir och Huisne. Dessa förhållanden möjliggör tillsammans odling av en mängd olika grödor, i synnerhet olika sorters spannmål. Sarthe betraktas som ett mikrokosmos av Frankrike på grund av sin mångfald av olika typer av jordbrukslandskap. Historiskt sett har markanvändningen i området växlat mellan perioder av spannmålsodling och perioder av vallodling, vilket har gynnat utvecklingen av djuruppfödning.

Grisar har genom historien fötts upp på var och varannan gård i Sarthe, och produktionen av fläskkött kännetecknas sedan länge av de ursprungliga uppfödningsmetoderna. På 1700-talet hade de flesta gårdar och *bordages* (mindre gårdar) ett litet antal grisar, vars kött utgjorde merparten av köttkonsumtionen. Grisar var de vanligast förekommande djuren på gårdarna, och föddes upp och göddes i fenomenala antal av jordbrukarna i området. Grisarna såldes på marknader i Mayet, Le Lude, Château du Loir och Le Mans, och utgjorde delbrukarnas viktigaste resurs. I många fall var det försäljningen av dessa djur som betalade för gården (Legeay, P., *Recherches historiques sur le canton de Mayet*, Le Mans, 1859, s. 39, departementet Sarthes arkiv – F95, *Médiathèque du Mans* – Maine 2241). Grisarna föddes upp i traditionella *soues*, dvs. låga byggnader för gödning av ett litet antal grisar. Dessa *soues* hade en liten inhägnad rastgård där grisarna kunde ströva fritt utomhus. På 1800-talet fick grisuppfödningen ett uppsving, särskilt i områden med sandjord där det gick att odla potatis som kunde användas för att göda djuren. I departementet odlades också stora mängder korn, ursprungligen ämnat för de engelska bryggerierna, och detta användes till slutgödningen av grisarna.

De lokala marknaderna var kända i hela regionen (*Recherches historiques sur le canton de Mayet*, Le Mans, 1859, s. 39, departementet Sarthes arkiv – F95, *Médiathèque du Mans* – Maine 2241) och försäljning av fläskkött stod för en stor del av jordbrukarnas inkomster. Utvecklingen gick så snabbt att jordbrukarna i Sarthe blev tvungna att köpa in smågrisar från angränsande regioner, särskilt från Bas Maine i departementet Mayenne (Musset, R., *Le Bas Maine*, 1978, s. 369).

Från och med 1985 formaliserade jordbrukarna i Sarthe sina uppfödningsmetoder med frigående grisar, först för suggor 1986 (*G.D.A. Porc* (jordbruksutvecklingsföreningen för fläskkött), nyhetsbrev nr 34, jordbrukskammaren i Sarthe, 1986, s. 4), och därefter för slaktsvin 1988–89. År 1988 föddes redan 14 % av suggorna i Sarthe upp i stora utomhushagar, och departementet var en föregångare på detta område.

Hos jordbrukarna som producerar ”Porc de la Sarthe” lever tillvägagångssätt för att föda upp grisar utomhus vidare. På senare år har tillgång till hagar införts i uppfödningsmetoderna. Grisarna som används till ”Porc de la Sarthe” får komma ut i friska luften tack vare små rastgårdar, hagar eller öppna fält.

Produktionsområdet i Sarthe kännetecknas av utbredd spannmålsodling, vilket har gjort att djuruppfödningen i området har kunnat utvecklas och bestå. Än i dag göds grisarna som används till ”Porc de la Sarthe” främst med spannmål. Fodret innehåller en betydande andel korn (minst 20 %), vilket är utmärkande för just denna region.

”Porc de la Sarthe” kännetecknas av en särskild köttkvalitet som har samband med uppfödningsmetoden. Köttet är fast och moget med enhetlig rosa färg och fettet är vitt och fast.

Dessa egenskaper beror framför allt på de traditionella uppfödningsförhållandena:

— En uppfödningsperiod på minst sex månader.

— Foder som är rikt på spannmål, med en hög andel korn.

— Tillgång till utevistelse för grisarna under slutgödningsfasen.

Den motion som grisarna får tack vare tillgången till utevistelse, samt slaktåldern, bidrar till att göra köttet fast och moget, med en enhetlig rosa färg och mer välutvecklade muskler (Lebret och Candek-Potokar, ”Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat”, *Animal*, vol. 16 tillägg 1, februari 2022).

Andelen korn i fodret och urvalet av slaktkroppar avgör fettkvaliteten. Korn utmärker sig genom en lägre andel omättade fettsyror, särskilt linolsyra, än andra spannmål (Morand-Fehr och Tran, 2001 och Ampuero Kragten m.fl., 2014). Detta ger vitt och fast grisfett, vilket innebär en hög smältpunkt. Dessa tekniska egenskaper bidrar till smaken, fastheten vid tillagning och köttets lämplighet för användning i bearbetade produkter.

”Porc de la Sarthe” är resultatet av en lång tradition av fläskköttsproduktion i området, samt den geografiska närheten till och de historiska handelsförbindelserna med det stora konsumtionsområdet i Paris. De naturliga och mänskliga faktorerna i Sarthe-området har gjort det möjligt att producera fläskkött med särskilda egenskaper, vilket förklarar den utbredda användningen av detta kött i bearbetade köttprodukter.

Som exempel kan nämnas det milda klimatet i produktionsområdet, som är gynnsamt för uppfödningsmetoder med tillgång till utevistelse för grisarna. Det tempererade klimatet med dragning åt kustklimat bidrar dessutom till att det finns tillräckligt med vatten under hela året, från nederbörd eller från vattendrag. Dessa faktorer har historiskt sett möjliggjort tillförlitlig spannmålsproduktion till djurfoder. Användningen av korn i slutgödningsfasen, i stället för majs som används längre söderut i Frankrike, ger en särskild fettprofil.

De särskilda egenskaper som tack vare uppfödningsmetoderna kännetecknar ”Porc de la Sarthe” är efterfrågade bland hantverksmässiga tillverkare av *rillettes*, som enligt en studie från 2022 (*CO-FRESH*-studien) är den främsta bearbetade köttprodukten i regionen.

”Porc de la Sarthe”, som huvudsakligen används till bearbetade köttprodukter, har lyfts fram i flera olika publikationer och recensioner från hantverkare och slaktare sedan 1990-talet, bland annat av Laurent Berthier, flerfaldig guldmedaljör för sina hemmagjorda *rillettes* på ”Porc de la Sarthe” (”Face à face: Rillettes ou pâté?”, *Le Monde*, 16 juli 2019). Många företag som saltar in kött har valt att använda ”Porc de la Sarthe” till sina produkter. I Solesmes bildades 1993 ett företag som helt ägnar sig åt bearbetning av ”Porc de la Sarthe” – *Les Charcuteries du Terroir Sarthois*, vars paradprodukt är *rillettes* (*La Tribune de la Sarthe*, tidskrift från departementsrådet i Sarthe, nr 30, november 1993). ”Porc de la Sarthe” förblir en viktig råvara för charkföretagen i regionen (*CO-FRESH*-studien och https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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