

**Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 162/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«PORC DU SUD-OUEST»**

**N. CE: FR-PGI-0005-0909-07.11.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Porc du Sud-Ouest»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.1: Carni fresche (e frattaglie)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

La carne del «Porc du Sud-Ouest» è una carne fresca ottenuta da suini nati ed allevati nell'area Sud-Ovest, nutriti con un minimo di 30 % di granturco a dente di cavallo per tutta la durata dell'ingrasso (dalla dodicesima settimana di vita).

Gli animali sono macellati con un peso caldo minimo della carcassa di 90 kg (senza limite superiore) con tolleranza di 3 kg in periodi di elevate temperature estive (dal 1° giugno al 30 settembre).

Le carcasse del «Porc du Sud-Ouest» hanno un pH finale compreso tra 5,5 e 6,2.

I tagli ricavati da tali carcasse hanno un colore compreso fra 3 e 6 della scala di colori giapponese.

Da un punto di vista fisico-chimico, la carne del «Porc du Sud-Ouest» si caratterizza per un elevato tenore di acidi grassi polinsaturi (in particolare, con un tenore di acido linoleico compreso tra il 10 % e il 15 % degli acidi grassi totali del grasso delle carni), e un ridotto tenore di acidi grassi saturi.

È anche ricca di lipidi e di vitamina E.

Da un punto di vista organolettico, la carne del «Porc du Sud-Ouest» è più rossa della carne di suino standard, è succosa e tenera, con gusto intenso.

Per limitare lo stress degli animali che influenza negativamente il pH finale e diminuisce la qualità della carne, il percorso tra l'azienda e il macello deve essere il più breve possibile: al massimo 200 km o 6 ore di trasporto.

La carne del «Porc du Sud-Ouest» è commercializzata fresca nelle seguenti forme: carcasse, mezzene, tagli, carne disossata o non disossata.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):**

Non pertinente.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Durante tutto il periodo di allevamento, l'alimentazione non deve contenere manioca, patate dolci, rifiuti alimentari, farina di carne, farina di ossa, di piume o di sangue, né proteine provenienti da animali terrestri, escluse le gelatine utilizzate come eccipienti di vitamine e minerali ed escluse altresì le proteine del latte e dei prodotti lattiero-caseari.

Dallo svezzamento fino alla macellazione gli alimenti somministrati ai suini contengono almeno il 60 % di cereali in grani e rispettivi prodotti e sottoprodotti.

Durante la fase di ingrasso, vale a dire dalla dodicesima settimana di vita fino alla macellazione, gli alimenti non devono contenere olio di palma (fonte di acidi grassi saturi), prodotti derivati di pesce, grassi animali, fattori di crescita sotto forma di additivi. Durante questa fase gli alimenti utilizzati per gli animali contengono almeno il 30 % di granturco a dente di cavallo e hanno un tenore di acido linoleico (C18:2) superiore all'1,1 % (11 g/kg di alimento) e inferiore all'1,7 % (17 g/kg di alimento).

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La localizzazione obbligatoria delle fasi di allevamento dei suini nella zona geografica (nascita, allevamento, ingrasso) garantisce la qualità della carne.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Non pertinente.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

L'etichettatura del prodotto comprende:

- la denominazione dell'indicazione geografica protetta: «Porc du Sud-Ouest»;
- il logotipo IGP dell'Unione europea a colori, integrato eventualmente con la dicitura letterale «indicazione geografica protetta».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona geografica dell'IGP «Porc du Sud-Ouest» comprende le seguenti regioni amministrative:

- Regione Aquitania
- Regione Midi-Pirenei,
- Regione Poitou-Charentes.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'area Sud-Ovest presenta la doppia specificità di essere da molto tempo un bacino di produzione suina e di impiegare tradizionalmente il granturco a dente di cavallo con caratteristiche nutrizionali specifiche per l'alimentazione dei suini, considerato il clima favorevole dell'area alla coltura di questo tipo di granturco.

**Un bacino di produzione suina ancestrale**

L'allevamento suino occupa già da molti secoli un posto importante nel Sud-Ovest. Nel Medioevo numerose fiere e mercati di suinetti attestano questa tradizione di allevamento: Garlin, Tarbes, Lembeye, Soumoulou, Dax, Garris, Saint Palais, Rabastens de Bigorre, Puylaurens, Villefranche de Rouergue, per arrivare, alla fine del XIX° secolo, fino ai territori dell'Aveyron e del Tarn.

Nel 1862, tre dipartimenti del Sud-Ovest (Dordogne, Corrèze, Aveyron) erano i primi tre dipartimenti francesi nell'allevamento suino.

Per molto tempo la carne di suino rappresentava la principale alimentazione a base di carne nelle campagne del Sud-Ovest. La maggior parte delle famiglie rurali aveva un suino la cui uccisione durante l'inverno era una vera festa familiare e del vicinato. L'esperienza si è affermata con il tempo: le carcasse di suini erano valorizzate integralmente (consumo locale e successiva apertura al mercato), sotto forma di carne fresca e trasformata (salata, essiccata o conservata nel grasso). I gesti e le ricette ancestrali continuano ancora oggi nelle famiglie rurali del Sud-Ovest.

Il patrimonio locale testimonia largamente la produzione e il consumo del «Porc du Sud-Ouest» sin dai tempi antichi (legislazione, letteratura, scritti, opere artistiche, ecc.).

La tradizione di impiego di granturco a dente di cavallo con caratteristiche specifiche per l'alimentazione dei suini

Il Sud-Ovest è un bacino storico di produzione di granturco (89 % della produzione nazionale nel 1930 e attualmente 41 %). Con una S.A.U. dedicata al granturco tripla rispetto agli altri dipartimenti francesi, produce fino a oltre 50 volte le quantità necessarie al fabbisogno della filiera suina del Sud-Ovest.

Il tipo di mais coltivato nel Sud-Ovest è principalmente granturco a dente di cavallo, per ragioni storiche, ma soprattutto grazie alle condizioni climatiche della zona propizie a questa varietà tardiva, esigente in fatto di calore e umidità: temperature elevate durante tutto il ciclo vegetativo e numerose precipitazioni in estate. Nel Sud-Ovest il rischio che la temperatura non raggiunga le necessità delle varietà tardive è inferiore al 20 %, considerato quindi accettabile dagli agricoltori situati in questa zona geografica. Il rendimento del granturco tardivo è inoltre superiore del 15-20 % rispetto alle varietà più precoci, e quindi gli agricoltori del Sud-Ovest coltivano esclusivamente granturco a dente di cavallo.

Il granturco a dente di cavallo ha particolari proprietà nutrizionali: basso livello di umidità al raccolto (tra il 25 % e il 30 %) ed elevato tenore di amido che gli conferisce alto valore energetico (tra 750 e 780 gr/kg di materia secca). Si caratterizza soprattutto per materie grasse specifiche composte essenzialmente da acidi grassi insaturi al 60 % degli acidi grassi totali, tra cui l'acido linoleico (omega 6). Il granturco a dente di cavallo è anche ricco di vitamina E (da 1,1 a 1,8 mg/g). È un cereale ad elevata concentrazione energetica.

## 5.2. Specificità del prodotto:

Una carne con qualità specifiche

La carne del «Porc du Sud-Ouest» ha una composizione specifica, con grassi a basso tenore di acidi grassi saturi (circa il 40 %) e un tenore elevato di acidi grassi insaturi (60 % circa), essenziali all'organismo umano in quanto non possono essere prodotti dall'uomo. Essi sono presenti sia nel grasso sottocutaneo che nel grasso intra-muscolare.

L'acido linoleico, un acido grasso polinsaturo, è contenuto nella misura del 10-15 % degli acidi grassi complessivi della carne.

La carne del «Porc du Sud-Ouest» ha anche un tenore relativamente elevato di lipidi (circa il 5,4 % degli acidi grassi contro il 3,8 % per il suino standard francese), un pH controllato e ottimo (tra il 5,5 e il 6,2) e un tasso elevato di vitamina E (antiossidanti). I risultati delle analisi comparative «Porc du Sud-Ouest»/suino standard francese realizzate nel gennaio 2011 su filetti dimostrano la presenza di un tasso di vitamina E più elevata nelle carni del «Porc du Sud-Ouest» (0,16 mg/100 g) che nelle carni di suino standard francese (0,13 mg/100 g), vale a dire il 15 %.

Queste caratteristiche fisico-chimiche specifiche della carne si ripercuotono sulle sue proprietà organolettiche e la rendono una carne apprezzata per la sua succosità, morbidezza e per il gusto intenso alla cottura.

La succosità e la tenerezza della carne variano con la quantità di grassi e di acqua in essa contenuti, in particolare con il potere di ritenzione d'acqua. Il contenuto lipidico è più elevato nella carne del «Porc du Sud-Ouest», l'acido linoleico provoca una riduzione delle dimensioni degli adipociti, consentendo così una migliore ritenzione d'acqua, favorita anche dal pH, fissato nella fascia [5,5; 6,2].

Alla cottura, la carne del «Porc du Sud-Ouest» ha un gusto intenso. Il gusto, che corrisponde alle percezioni olfattive e gustative al momento della degustazione, dipende essenzialmente dalla componente lipidica e dal pH della carne. La lipolisi e l'ossidazione degli acidi grassi polinsaturi conducono alla formazione di molecole secondarie semplici responsabili dell'intensità complessiva del gusto, maggiore rispetto alle carni suine standard, e dell'intensità di odore dei prodotti al momento della cottura e della degustazione.

Il sapore e l'aroma dipendono anche dalla liberazione di molecole durante la stagionatura che avviene a un pH determinato e conforme a quello previsto dal disciplinare IGP «Porc du Sud-Ouest».

Questa differenziazione è riconosciuta dal consumatore.

Inoltre, la carne del «Porc du Sud-Ouest» è più rossa della carne suina standard francese. Il colore della carne dipende dalla quantità di mioglobine presente.

Gli elevati livelli di vitamina E della carne del «Porc du Sud-Ouest» rallentano la perdita di colore rosso della carne durante la conservazione, a causa dell'effetto protettivo della vitamina E nei confronti dell'ossidazione della mioglobina.

Il grasso di copertura e il grasso intramuscolare sono in quantità sufficiente e di colore bianco.

Tradizione di allevamento di «Porc du Sud-Ouest» più pesante rispetto al suino standard francese

Da sempre i suini prodotti nel Sud-Ovest sono più pesanti dei suini standard francesi. Per quanto riguarda il peso, i risultati della macellazione nel 2010 hanno evidenziato una media di 91,71 kg di peso carcassa per il suino standard francese contro una media di 94,03 kg per il «Porc du Sud-Ouest» (un peso vivo medio di 121 kg).

Questa tradizione di allevamento di suini più pesanti ha portato alla creazione nel 1967 di una zona di quotazione Sud-Ovest per rendere conto delle transazioni di suini allevati nel Sud-Ovest. Questa quotazione Sud-Ovest relativa alle carcasse del «Porc du Sud-Ouest», più pesanti è riconosciuta dal regolamento (CEE) n. 2112/69 del Consiglio, del 28 ottobre 1969 (GU del 29.10.1969). Un sistema di pagamento differenziato delle carcasse di «Porc du Sud-Ouest», ereditato da questa quotazione Sud-Ovest, è tuttora in vigore ed è ancora pubblicato dal Service des Nouvelles des Marchés.

Reputazione della carne del «Porc du Sud-Ouest»

La duplice tradizione di produzione di un suino più pesante e alimentato a base di granturco ha portato le associazioni di produttori a cercare di valorizzare e di «proteggere» il loro prodotto organizzandone collettivamente l'offerta. L'iniziativa di qualità «Porc au grain du Sud-Ouest» iniziata dall'Interprofession Porcine d'Aquitaine negli anni '80 ha condotto all'ottenimento nel 1989 di un marchio di qualità (Label Rouge) che conferisce alla carne del suino del sud ovest un vero «status».

Il «Porc du Sud-Ouest» si iscrive nella continuità di questa iniziativa e ha caratteristiche comuni alla carne di suino della stessa regione alimentato con cereali, riconosciuta con il marchio di qualità: l'alimentazione è caratterizzata da un'elevata percentuale di granturco e di cereali, le caratteristiche della carne soddisfano gli stessi criteri fisico-chimici e visivi. Si applicano requisiti identici, o più severi, in termini di selezione e valorizzazione delle carcasse.

Fin dalla nascita, ed ancora oggi, l'iniziativa «Porc du Sud-Ouest» registra un notevole successo. Lo testimoniano articoli di stampa e ricette di cucina pubblicate sui quotidiani e periodici specializzati dal 1991, il numero di operatori impegnati nell'iniziativa (1997/2010), le pagine Internet dedicate al prodotto. Forte di questa iniziativa e della sua notorietà, la reputazione del «Porc du Sud-Ouest» è ampiamente consolidata.

La notorietà della carne del «Porc du Sud-Ouest» continua nel corso degli anni e resta sempre molto forte. Ciò si traduce in una scelta spontanea dei consumatori che le attribuiscono una netta preferenza, la ritengono significativamente diversa dalla carne suina standard francese e sono disposti a pagarla a un prezzo più elevato.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

L'alimentazione a base di granturco a dente di cavallo è all'origine della specificità della carne

L'area Sud-Ovest ha la doppia specificità di essere da molto tempo un bacino di produzione suina e di impiegare tradizionalmente il granturco a dente di cavallo avente caratteristiche nutrizionali specifiche per l'alimentazione dei suini, considerato il clima favorevole dell'area alla coltura di questo tipo di granturco.

L'importanza della coltivazione di granturco a dente di cavallo nel Sud-Ovest ha permesso di promuovere l'uso nelle razioni di ingrasso: rappresenta il 30 % minimo della razione del «Porc du Sud-Ouest» dalla 12<sup>a</sup> settimana di vita. Questa razione deve inoltre comprendere una percentuale minima dell'1,1 % di acido linoleico. Il consumo di un mangime reso più energetico e più ricco in acido linoleico dalla presenza di un'elevata percentuale di granturco a dente di cavallo conferisce alla carne la sua specificità: una composizione specifica dei grassi dal basso tenore di acidi grassi saturati e un elevato tenore di acidi grassi insaturi, un tasso relativamente elevato di lipidi e un tasso elevato di vitamina E.

È stato così ampiamente dimostrato in molti studi che le caratteristiche fisico-chimiche delle carni suine, animale monogastrico, sono strettamente correlate alle caratteristiche fisico-chimiche della razione alimentare dei suini che con un'elevata percentuale di granturco a dente di cavallo contiene un alto contenuto di acido linoleico.

Negli animali monogastrici, gli acidi grassi alimentari sono depositati direttamente nei tessuti senza alterazione chimica, contrariamente a quanto avviene nei ruminanti che saturano gli acidi grassi d'origine alimentare, facendo perdere agli acidi grassi polinsaturi il loro interesse biologico (C. Dutertre, ingegnere agronomo).

Nei suini, la natura degli acidi grassi del regime alimentare si ripercuote direttamente sulla composizione in acidi grassi dei tessuti adiposi (Flanzy et al 1970, Brooks 1971, Desmoulin et al 1983, Rhee et al 1988, *Effets de la nature lipidique des régimes sur la composition en acides gras du jambon chez le porc lourd*, Pantaleo et al, 1999).

L'apporto esogeno di acidi grassi polinsaturi assunti dal «Porc du Sud-Ouest» si trova nel suo tessuto adiposo (Courboulay et Mourot 1995, Warmants et al 1999, Courboulay et al. 1999). Peraltro, ciò è anche evidenziato dai risultati della sperimentazione condotta da ADASEO dal 1994 al 2000.

Per quanto attiene alla composizione dei lipidi della carcassa è assodato che il profilo in acidi grassi dei tessuti e in particolare dei tessuti adiposi è fortemente legato alla composizione degli alimenti in acidi grassi.

Uno studio effettuato dall'ADASEO (*Association pour le Développement Agro-Environnemental du Sud-Ouest*) ha dimostrato che un'alimentazione con il 30 % di granturco a dente di cavallo (minimo contenuto nel disciplinare di produzione) garantisce le specificità del «Porc du Sud-Ouest».

Si può così concludere che le caratteristiche particolari della carne del «Porc du Sud-Ouest» (colore rosso, succosità, tenerezza, gusto intenso) derivano essenzialmente dall'esperienza degli allevatori dell'area sud-occidentale che perpetuano gli usi locali ingrassando un suino pesante con granturco a dente di cavallo e dalla qualità specifica di quest'ultimo in termini di composizione in acidi grassi.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPorcdusudOvest31012012.pdf>

---