

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 38/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**«PORC DE FRANCHE-COMTÉ»**

**N° CE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«Porc de Franche-Comté»

**2. Estado miembro o tercer país:**

Francia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.1 — Carne fresca (y despojos)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

La carne de «Porc de Franche-Comté» es una carne fresca refrigerada de cerdos alimentados a base de suero de leche, sacrificados a una edad mínima de 182 días (lo que corresponde a una edad media de sacrificio comprendida ente 190 y 200 días) para un peso en caliente de canal mínimo de 75 kg (sin límite superior de peso).

Los animales cebados son hembras y machos castrados, seleccionados según los siguientes criterios genéticos:

- Las cerdas madres de los cochinitos destinados al engorde no deben tener el gen de sensibilidad al halotano.
- Los verracos utilizados en la fase final producen una carne de buena calidad, de color rosado y homogéneo.
- El porcentaje de cerdos para la producción de carne sensibles al halotano ha de ser inferior al 3 % y los animales no deben ser portadores del alelo Rn-.

La carne de «Porc de Franche-Comté» se selecciona a todos los niveles (canales, cortes y piezas para la venta al consumidor) para garantizar la ausencia de defectos en el aspecto de la carne (depilación, piel rasgada, puntos de sangre, hematomas, fracturas o presencia de sustancias extrañas). Asimismo, se selecciona en función del color (se excluyen los colores oscuros y pálidos) y de la calidad de las grasas corporales, que deben ser blancas y firmes (las carnes con grasas blandas y aceitosas se eliminan). Por último, también se garantiza la calidad mediante una selección basada en el pH final de la carne.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

La alimentación del «Porc de Franche-Comté» se basa en el suero de leche. Subproducto de la transformación del queso, el suero de leche debe representar entre un 15 % y un 35 % de la materia seca de la dieta y puede distribuirse en forma bruta, concentrada o seca.

La adición al suero de leche de un pienso complementario, consistente principalmente en cereales y productos derivados, permite cubrir las necesidades nutricionales del animal: el pienso complementario está constituido por, al menos, un 50 % de cereales y productos derivados de los cereales, que a su vez deben consistir en al menos un 25 % de cereales, y por proteínas vegetales equilibradas en aminoácidos. La aportación de ácido linoleico, que puede reducir la calidad de la grasas, también está controlada y se limita al 1,7 % de la dieta total.

3.4. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

El «Porc de Franche-Comté» se vende fresco y refrigerado, envasado o no, y con las siguientes presentaciones:

- canales,
- cortes primarios,
- cortes secundarios.

3.5. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El etiquetado del producto debe incluir obligatoriamente la mención:

Denominación de venta: «Porc de Franche-Comté».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

El «Porc de Franche-Comté» nace, se ceba y se sacrifica exclusivamente en la región de Franco Condado, que corresponde a los departamentos de Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70), y Territorio de Belfort (90).

El sacrificio en la zona geográfica limita el estrés de los animales producido por el transporte, garantizando así al máximo la calidad tecnológica de la carne.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La región de Franco Condado se extiende desde el Ródano hasta el Rin y está limitada por dos macizos montañosos que le confieren su forma: las montañas del Jura, al este, y el macizo de los Vosgos, al norte. Al oeste, el paisaje de la región presenta una zona baja, formada por planicies atravesadas por los dos principales cursos de agua de la región: El Saona y el Doubs, y se eleva hacia el este a través de una sucesión de dos mesetas hasta incorporarse a la cadena jurásica.

La agricultura de la región de Franco Condado, actividad que modela en buena medida el territorio, se centra principalmente en el ganado bovino y se orienta principalmente a la producción lechera. Franco Condado cuenta con una industria quesera muy desarrollada con denominación de origen controlada. La zona está sembrada de una multitud de «fruitières» (denominación local de las queserías).

Estas queserías producen suero de leche, que constituye una materia prima de elección para la alimentación animal porque es pobre en materia grasa y en ácidos grasos insaturados y rica, en cambio, en lisina y treonina, aminoácidos esenciales para ciertas especies animales. Por consiguiente, gracias al desarrollo de las queserías, cuyas pequeñas dimensiones favorecen el uso de suero de leche en la zona, sin transporte ni enfriamiento, ha podido desarrollarse en esta región la cría de cerdos alimentados a base de suero de leche.

Las salidas comerciales de esta producción porcina local son esencialmente regionales. El «Porc de Franche-Comté» se vende en forma de carne fresca, pero también como materia prima destinada a los fabricantes de productos de charcutería.

## 5.2. *Carácter específico del producto:*

Una combinación de cualidades específicas del «Porc de Franche-Comté»:

El «Porc de Franche-Comté» posee cualidades reconocidas por los profesionales de la charcutería, es decir, calidad de la carne y buena aptitud para la transformación:

- carne con muy buena estructura, color y textura,
- ausencia de exudado, tanto en los músculos almacenados como en las partes precortadas,
- cualidades que se encuentran en los productos cocinados: chuletas tiernas, jamones de textura firme y untuosa, con un aroma limpio y muy apetitoso, grasa firme y blanca.

La calidad de la carne de «Porc de Franche-Comté» es el resultado de diversos factores: la genética, las condiciones de transporte y sacrificio, la alimentación y la edad y el peso de los animales en el momento del sacrificio.

Calidad y genética:

Los animales destinados a la producción de «Porc de Franche-Comté», machos castrados y hembras no utilizadas para la reproducción (para evitar el riesgo de olor desagradable de la carne de los machos no castrados) se seleccionan en función de dos genes principales que tienen una fuerte influencia en la calidad tecnológica: el gen halotano (hal) o de sensibilidad al estrés, causante del síndrome PSE (*Pale, Soft, Exsudative*) y el alelo RN- del gen RN (gen de las carnes ácidas) responsable, a su vez, de las carnes consideradas «ácidas».

Calidad y condiciones de cría:

Junto con la genética de los animales, la IGP «Porc de Franche-Comté» es el resultado de condiciones de cría especiales (alimentación con suero de leche y un período de cría largo) en la región de Franco Condado, que influyen en la calidad de la carne producida.

Así pues, se ha demostrado que la dieta altamente energética basada en el suero de leche mejora la calidad de la carne debido al crecimiento más lento y al aumento de la edad de los animales en el sacrificio, lo que produce una carne más madura. Por otra parte, el suero de leche mejora la calidad de las grasas corporales del cerdo.

También se ha comprobado que el aumento de edad del animal en el sacrificio (superior a 182 días en el caso del «Porc de Franche-Comté») y un elevado peso de canal (superior a 75 kg en el caso del «Porc de Franche-Comté») aumentan la calidad de la carne, en particular, la firmeza y el grosor del tocino dorsal. Además, el peso de canal y la edad de sacrificio, asociados a las características específicas de la alimentación, mejoran la calidad organoléptica de los tejidos adiposos del animal. La insaturación de los lípidos de los cerdos disminuye con la edad y el peso.

La calidad de la carne del «Porc de Franche-Comté» se mejora también mediante las condiciones de transporte y sacrificio, que reducen el estrés de los animales.

Por último, la alimentación del «Porc de Franche-Comté» reduce los niveles de ácidos grasos insaturados de la carne y contribuye a mejorar las cualidades organolépticas de la carne y de los productos resultantes. La peroxidación de los ácidos grasos insaturados puede ocasionar la aparición de colores anaranjados en la grasa de cobertura de los jamones secos y alterar el aroma de la carne por la producción de cetonas y aldehídos, lo que puede producir un olor a rancio. Estas prácticas reducen el nivel de lípidos insaturados de la carne, garantizando a esta última cualidades visuales y olfativas positivas.

Una reputación mantenida a lo largo del tiempo:

A partir del siglo XIX, se desarrolló el engorde del cerdo utilizando el suero de leche obtenido en las queserías locales hasta llegar a ser una especialidad de la agricultura de Franco Condado.

De esta forma, el vínculo entre la producción quesera y la producción porcina se ha mantenido hasta nuestros días, y la cría de cerdos sigue estando estrechamente vinculada a los diferentes productos DOP de la región (Comté, Morbier, Monte d'Or, Bleu de Gex). Así pues, las explotaciones porcinas constituyen una salida comercial para el suero de leche de las queserías, y son fuente también de enmiendas orgánicas a disposición de las explotaciones lecheras para la fertilización de los pastos. Se trata de un sistema económico local, en el cual el equilibrio de un sector es dependiente del otro.

Actualmente, la carne de «Porc de Franche-Comté» satisface las necesidades de un mercado regional, tanto de carne fresca para los consumidores como de materia prima para los transformadores.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

El desarrollo de la producción porcina de la región de Franco Condado ha sido paralelo al de las queserías locales.

La naturaleza específica de la producción y la transformación lechera en Franco Condado está en el origen del desarrollo de la producción porcina regional. El pequeño tamaño de las queserías de la zona favorece la utilización local del suero de leche, sin transporte ni enfriamiento, lo que explica que Franco Condado sea actualmente la única región francesa en la que se utiliza el suero de leche como ingrediente principal de la alimentación de los cerdos.

De los casi 1 000 millones de litros de leche transformados por las aproximadamente 180 queserías regionales, que producen cerca de 850 millones de litros de suero de leche, alrededor de un cuarto se destina actualmente al sector porcino.

Estas características especiales se han acompañado del establecimiento de sistemas de cría de ganado particulares, como la instalación de lactoductos entre las queserías y las explotaciones porcinas para evitar el transporte en camión del suero, o los intercambios de estiércol semilíquido entre ganaderos y miembros de las cooperativas lecheras que lo utilizan para fertilizar sus prados.

Por último, desde los años 80, se han realizado numerosas inversiones en las explotaciones porcinas regionales con objeto de reconciliar la utilización del suero de leche con las exigencias de la producción porcina moderna, y aproximadamente dos tercios de los lugares de engorde de cerdos de la región utilizan actualmente suero de leche (alrededor de 70 000 lugares o 190 000 cerdos al año). Por otro lado, las explotaciones porcinas que utilizan suero de leche y los establecimientos de transformación de leche presentan un patrón de distribución similar.

Así pues, se ha establecido un firme vínculo en la región de Franco Condado entre la producción porcina y la producción quesera y la disponibilidad del suero producido. El método de engorde utilizado basado en el suero de leche, junto con un período de cría más largo (animales más viejos, más pesados, etc.), está, pues, directamente vinculado con la región de Franco Condado y se plasma en las características especiales del «Porc de Franche-Comté», a saber, una carne de buena textura y con baja exudación, de buen color y con grasa firme y blanca. Esta carne tiene muy buena reputación entre los consumidores de la región, que aprecian su calidad y conceden gran valor a su origen local.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

---