

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 38/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PORC DE FRANCHE-COMTÉ»

N° CE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Porc de Franche-Comté»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.1 Viande (et abats) frais.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

La viande de porc de Franche-Comté est une viande fraîche réfrigérée issue de porcs nourris à base de lactosérum, abattus à un âge minimal de 182 jours (ce qui correspond à un âge moyen d'abattage compris entre 190 et 200 jours) pour un poids chaud minimum de carcasse de 75 kg (sans limite supérieure de poids).

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés, sélectionnés selon les critères génétiques suivants:

- Les truies mères des porcelets soumis à l'engraissement sont indemnes du gène de sensibilité à l'halothane.
- Les verrats utilisés au niveau terminal permettent de produire une viande de bonne qualité, de couleur rosé et homogène.
- Le pourcentage de porcs charcutiers sensible à l'halothane est inférieur à 3 % et ils sont indemnes de l'allèle Rn-.

La viande de porc de Franche-Comté est sélectionnée à tous les niveaux (carcasses, unités de découpe, unités de vente consommateur) pour garantir une absence de défauts d'aspect de la viande (épilation, couenne déchirée, points de sang, hématomes, fractures, présence d'une substance étrangère). La sélection porte également sur la couleur de la viande (exclusion des couleurs sombres et pâles) et la qualité des graisses corporelles, lesquelles doivent être blanches et fermes (les viandes comportant des graisses corporelles molles et huileuses sont éliminées). Enfin, la qualité de la viande est également garantie grâce à un tri sur le pH ultime de la viande.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Le porc de Franche-Comté est nourri à base de lactosérum. Sous-produit de la transformation fromagère, celui-ci doit représenter entre 15 et 35 % en matière sèche de la ration alimentaire et peut être distribué sous forme brute, concentrée ou sèche.

Un aliment complémentaire au lactosérum permet de couvrir les besoins nutritionnels du porc en laissant une place importante aux céréales et leurs produits dérivés: l'aliment complémentaire est ainsi constitué d'au moins 50 % de céréales et issues de céréales dont au moins 25 % de céréales, et de protéines végétales équilibrées en acides aminés. L'apport en acide linoléique, qui peut être source de dégradation de la qualité du gras, est également encadré et limité à 1,7 % de la ration totale.

3.4. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le «Porc de Franche-Comté» est vendu sous forme fraîche réfrigérée, conditionnée ou non, et sous forme:

- de carcasses,
- de découpes primaires,
- de découpes secondaires.

3.5. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement:

Dénomination de vente: «Porc de Franche-Comté».

4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

Le «Porc de Franche-Comté» est exclusivement né, engraisé et abattu sur la région Franche-Comté, qui correspond aux départements du Doubs (25), du Jura (39), de la Haute Saône (70), du Territoire de Belfort (90).

L'abattage dans l'aire géographique permet de limiter le stress des animaux dû au transport et permet ainsi de garantir au maximum la qualité technologique de la viande.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La Franche-Comté s'étire entre Rhône et Rhin et est encadrée par deux massifs montagneux qui la structurent largement: la montagne jurassienne à l'est, et le massif des Vosges au nord. À l'ouest, le paysage de la région présente une zone basse faite de plaines traversées par les deux principaux cours d'eau de la région: la Saône et le Doubs, et s'élève vers l'est par la succession de deux plateaux pour rejoindre la chaîne jurassienne.

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin, dont l'orientation dominante est la production laitière. La Franche-Comté dispose de filière fromagère très développée sous appellation d'origine contrôlée. Une multitude de «fruitières» (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire.

L'activité de ces fruitières produit du lactosérum (petit-lait), matière première de choix pour l'alimentation animal: pauvre en matières grasses et en acides gras insaturés, il dispose par contre d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels pour certaines espèces animales. Ainsi, c'est grâce au développement des fromageries, dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement, qu'a pu se développer, sur le territoire franc-comtois, l'élevage de porcs nourris à base de lactosérum.

Les débouchés de cette production porcine locale sont essentiellement régionaux. Le porc de Franche-Comté est vendu sous forme de viande fraîche mais également comme matière première à destination des fabricants de produits de salaisons.

5.2. Spécificité du produit:

Une combinaison de qualités spécifiques au Porc de Franche-Comté:

Le porc de Franche-Comté dispose de qualités reconnues par les charcutiers c'est-à-dire les qualités bouchères et la bonne aptitude à la transformation:

- une très bonne tenue de la viande, une très belle couleur et une très bonne texture,
- l'absence d'exsudat, tant dans les muscles stockés que dans les pièces pré-coupées,
- des qualités que l'on retrouve sur les produits cuits: des côtelettes tendres, des jambons de texture ferme et onctueuse, présentant un arôme franc et très gustatif, des gras fermes et de couleur blanche.

Cette qualité de la viande de porc de Franche-Comté est liée à différents facteurs: la génétique, les conditions de transport et d'abattage, l'alimentation, l'âge et poids des animaux à l'abattage.

Qualité et génétique:

Les animaux rentrant dans la démarche Porc de Franche-Comté, qui sont des mâles castrés et des femelles et qui n'ont pas été reproducteurs (ceci afin d'éviter le risque d'odeur désagréable de la viande des mâles entiers), sont sélectionnés au regard de deux gènes majeurs ayant une influence notable sur cette qualité technologique: le gène halothane (hal) ou de sensibilité au stress est à l'origine du syndrome PSE (Pale, Soft, Exsudative) et l'allèle RN- du gène RN (ou des viandes acides) est pour sa part responsable des viandes dites «acides».

Qualité et conditions d'élevage:

Au-delà de la génétique des animaux, l'IGP Porc de Franche-Comté met en avant des conditions d'élevages spécifiques (alimentation avec du lactosérum et élevage long) à la région Franche-Comté, qui ont un impact sur la qualité de la viande produite.

Ainsi, il a été démontré que le rationnement énergétique permis par l'utilisation de lactosérum peut entraîner une amélioration de la qualité de la viande par une croissance plus lente et une augmentation de l'âge des animaux à l'abattage, ce qui conduit à une viande de meilleure maturité. Par ailleurs, le lactosérum constitue un facteur de qualité des graisses corporelles du porc.

Il a par ailleurs été démontré qu'un âge d'abattage tardif (supérieur à 182 jours pour le porc de Franche-Comté) et un poids de carcasse élevé (supérieur à 75 kg pour le porc de Franche-Comté) augmentaient la qualité de la viande, notamment la fermeté et l'épaisseur de la bardière. En outre, le poids de carcasse et l'âge d'abattage, associés aux spécificités de l'alimentation des porcs, permettent d'améliorer la qualité organoleptique des tissus adipeux du porc. Les graisses du porc perdent en effet en insaturation des lipides avec l'âge et le poids.

La qualité de la viande de porc de Franche-Comté est également améliorée grâce aux conditions de transport et d'abattage qui visent à réduire le stress des animaux.

Enfin, les conditions d'alimentation du Porc de Franche-Comté permettent de réduire la présence dans la viande d'acides gras insaturés et contribuent ainsi à l'amélioration des qualités organoleptiques de la viande et des produits qui en sont issus. Il est notamment mis en évidence que la peroxydation des acides gras insaturés peut entraîner l'apparition de couleurs orangées sur le gras de couverture de jambon secs, et altérer la saveur de la viande par la production de cétones et d'aldéhydes à l'origine d'une odeur de rance. Ces pratiques conduisent à une réduction du taux de lipides insaturés dans la viande, garantissant ainsi à cette dernière des qualités visuelles et olfactives positives.

Une réputation conservée au cours du temps:

À partir du 19^{ème} siècle, l'engraissement du porc en utilisant le lactosérum issu des fromageries locales s'est développé et est devenue une spécialisation de l'agriculture franc-comtoise.

Le lien entre la production fromagère et la production porcine s'est ainsi perpétué jusqu'à nos jours, et les élevages de porcs de la région demeurent intimement liés aux différentes filières fromagères AOC de Franche-Comté (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Ainsi, les élevages de porcs constituent des débouchés pour la valorisation du lactosérum des fromageries, et sont également source d'amendements organiques mis à disposition des élevages laitiers pour la fertilisation des pâturages. Il s'agit là d'un système économique local dans lequel l'équilibre de chacune des deux filières est dépendant de l'autre.

Actuellement, la viande de porc de Franche-Comté se positionne clairement pour répondre à un marché régional, en viande fraîche auprès des consommateurs, comme en matière première pour les transformateurs.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

La production porcine franc-comtoise s'est développée parallèlement au développement des fromageries locales.

La particularité de la production et de la transformation laitière franc-comtoise est à l'origine du développement de la production porcine régionale. La petite taille des fromageries de la zone renforce en effet l'intérêt d'une utilisation sur place du lactosérum, sans transport ni refroidissement, ce qui explique qu'à ce jour la Franche-Comté soit la seule région française dans laquelle existe une utilisation importante du lactosérum pour l'alimentation des porcs.

Sur près de 1 000 millions de litres de lait transformés par les quelques 180 fromageries régionales, à l'origine d'environ 850 millions de litres de lactosérum, on estime qu'environ un quart est actuellement valorisé par la filière porcine.

Cette spécificité va de pair avec le développement de systèmes d'élevage particuliers, comme la mise en place de lactoducs entre les fromageries et les porcheries, pour éviter le transport en camion du petit lait, ou encore les échanges de lisier entre éleveurs de porcs et adhérents des coopératives laitières qui l'utilisent pour la fertilisation de leurs prairies.

Enfin, depuis les années 80, de nombreux investissements ont été réalisés dans les élevages régionaux afin de concilier l'utilisation du lactosérum avec les exigences de la production porcine moderne, et près de 2/3 des places de porcs à l'engraissement de Franche-Comté utilisent actuellement du lactosérum (environ 70 000 places soit 190 000 porcs produits par an). Il y a d'ailleurs analogie de répartition entre les élevages porcins utilisant du lactosérum et les ateliers de transformation laitière.

Un véritable lien s'est ainsi établi entre la production porcine franc-comtoise et la Franche-Comté par l'intermédiaire de la production fromagère franc-comtoise et la disponibilité du lactosérum qu'elle produisait. Le mode d'alimentation qui s'est développé avec l'utilisation du lactosérum pour l'engraissement des porcs associé à un élevage plus long (animaux plus âgés, plus lourds ...) est ainsi directement connecté à la Franche-Comté et permet d'obtenir les spécificités du porc de Franche-Comté à savoir une viande de belle texture et peu exsudative, de belle couleur, et des gras fermes et blanc, viande très réputée parmi les consommateurs franc-comtois qui la plébiscitent sur le plan qualitatif et qui sont très attachés à son origine locale.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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