

**Publication d'une demande en application 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**

(2012/C 162/13)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. 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 DU SUD-OUEST»**

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

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination:**

«Porc du Sud-Ouest»

**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: Viandes (et abats) frais

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

La viande de «Porc du Sud-Ouest» est une viande fraîche issue de porcs nés et élevés dans l'aire Sud-Ouest, nourris avec un minimum de 30 % de maïs denté pendant toute la durée de leur engraissement (à partir de la 12<sup>ème</sup> semaine de vie).

Ils sont abattus à un poids chaud minimum de carcasse de 90 kg (sans limite supérieure de poids) avec une tolérance de 3 kg en périodes de fortes chaleurs estivales (du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre).

Les carcasses de «Porc du Sud-Ouest» présentent un pH ultime compris entre 5,5 et 6,2.

Les pièces de découpe issues de ces carcasses présentent une couleur comprise entre 3 et 6 de l'échelle japonaise de couleurs pour les échine.

La viande de «Porc du Sud-Ouest» se caractérise du point de vue physico-chimique par une richesse en acides gras poly-insaturés (avec en particulier un taux d'acide linoléique compris entre 10 % et 15 % des acides gras totaux du gras de la viande), et moins d'acides gras saturés.

Elle est également riche en lipides et en vitamine E.

D'un point de vue organoleptique, la viande de «Porc du Sud-Ouest», de couleur plus rouge que le porc standard, est juteuse et tendre, et présente un goût intense.

Pour limiter le stress des porcs qui influe négativement sur le pH ultime et dégrade la qualité de la viande, le parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir: 200 km au maximum ou 6 heures maximum de transport entre l'élevage et l'abattoir.

À la commercialisation, la viande de «Porc du Sud-Ouest» est présentée en frais sous les formes suivantes: carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe, viandes désossées ou non.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):**

Sans objet.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

Pendant toute la durée de l'élevage, les aliments ne doivent pas contenir de manioc, de patate douce, d'eaux grasses, de farine de viande, farine d'os, de plume ou de sang, ainsi que toute autre protéine provenant d'animaux terrestres, à l'exception des gélatines utilisées comme support des vitamines et des minéraux, à l'exception également des protéines issues du lait et des produits laitiers.

Du sevrage à l'abattage, les aliments distribués aux porcs contiennent au minimum 60 % de grains de céréales, leurs produits et sous-produits.

Durant la phase d'engraissement, soit à partir de la douzième semaine de vie jusqu'à l'abattage, les aliments ne doivent pas contenir d'huile de palme (sources en acides gras saturés), de produits issus de poisson, de graisses animales, d'additifs facteurs de croissance. Pendant cette même phase, les aliments distribués aux porcs contiennent au minimum 30 % de maïs denté et ont une teneur supérieure à 1,1 % (11 g/kg d'aliment) d'acide linoléique (C18:2) et inférieure à 1,7 % (17 g/kg d'aliment).

### 3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La localisation obligatoire des étapes d'élevage des porcs dans l'aire géographique (naissance, post-sevrage, engraissement) est garante de la qualité de la viande.

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

Sans objet.

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'étiquetage du produit comprend:

- la dénomination de l'Indication géographique protégée: «Porc du Sud-Ouest»
- le logo IGP de l'Union européenne en couleurs, complété éventuellement de la mention littérale «Indication géographique protégée»

## 4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire géographique de l'IGP «Porc du Sud-Ouest» comprend les régions administratives suivantes:

- Région Aquitaine,
- Région Midi-Pyrénées,
- Région Poitou-Charentes.

## 5. **Lien avec l'aire géographique:**

### 5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'aire Sud-Ouest présente la double spécificité d'être un bassin de production porcine ancestral, et d'avoir une tradition d'usage du maïs denté aux caractéristiques nutritionnelles spécifiques dans l'alimentation des porcs, étant donné le climat favorable de l'aire pour sa culture.

#### Un bassin de production porcine ancestral

L'élevage porcin occupe depuis plusieurs siècles une place importante dans le Sud-Ouest. De nombreuses foires et marchés aux porcelets datant du Moyen-Âge, attestent cette tradition d'élevage: Garlin, Tarbes, Lembeye, Soumoulou, Dax, Garris, Saint Palais, Rabastens de Bigorre, Puylaurens, Villefranche de Rouergue, pour s'étendre, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, jusque dans l'Aveyron et le Tarn.

En 1862, 3 départements du Sud-Ouest (la Dordogne, la Corrèze, l'Aveyron) étaient les 3 premiers départements français en cheptel porcin.

La viande de porc a longtemps représenté dans les campagnes du Sud-Ouest, l'essentiel de l'alimentation carnée. La plupart des familles rurales possédait son porc dont le sacrifice pendant l'hiver donnait lieu à une véritable fête familiale et de voisinage. Le savoir-faire s'est affirmé dans le temps: les carcasses de porcs étaient valorisées dans leur intégralité (consommation locale puis ouverture au marché), en viande fraîche et en transformation (salée, séchée ou confite dans la graisse). Les gestes et les recettes ancestrales se perpétuent toujours dans des familles rurales du Sud-Ouest.

Le patrimoine local témoigne largement de cette production et de cette consommation ancienne de «Porc du Sud-Ouest» (textes de loi, littérature, écrits, œuvres artistiques, etc.).

La tradition d'usage du maïs denté aux caractéristiques spécifiques dans l'alimentation des porcs

Le Sud-Ouest est un bassin historique de production de maïs grain (89 % de la production nationale en 1930 et 41 % actuellement). Avec 3 fois plus de S.A.U. dédiée au maïs grain que dans les autres départements français, il produit jusqu'à plus de 50 fois les besoins de la filière porcine Sud-Ouest.

Le type de maïs cultivé dans le Sud-Ouest est principalement du maïs denté, pour des raisons historiques, mais surtout grâce aux conditions climatiques de l'aire propices à cette variété tardive exigeante en chaleur et humidité: des températures élevées pendant tout son cycle végétatif et des précipitations importantes au cours de l'été. Dans le Sud-Ouest, le risque d'avoir une somme de température en-deçà des besoins des variétés tardives est inférieure à 20 %, prise de risque acceptable pour l'agriculteur situé dans cette aire géographique. Le rendement du maïs tardif étant par ailleurs supérieur de 15 à 20 % aux variétés plus précoces, les agriculteurs du Sud-Ouest cultivent exclusivement du maïs denté.

Le maïs denté présente des propriétés nutritionnelles particulières: une faible humidité à la récolte (entre 25 et 30 %), une teneur en amidon élevée qui lui confère une haute valeur énergétique (entre 750 et 780 gr/kg de matière sèche). Il se caractérise surtout par des matières grasses spécifiques composées essentiellement d'acides gras insaturés à hauteur de 60 % des acides gras totaux, dont l'acide linoléique (oméga 6). Le maïs denté est également riche en vitamines E (1.1 à 1.8 mg/g). C'est une céréale à haute concentration énergétique.

## 5.2. Spécificité du produit:

Une viande aux qualités spécifiques

La viande de «Porc du Sud-Ouest» présente une composition spécifique de ses gras au faible taux d'acides gras saturés (environ 40 %) et au taux élevé d'acides gras insaturés (près de 60 %), essentiels à l'organisme humain car ils ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme. Ils sont présents aussi bien dans le gras sous cutané que dans le gras intramusculaire

L'acide linoléique, qui est un acide gras poly-insaturé, se retrouve à hauteur de 10 % à 15 % des acides gras totaux de la viande.

La viande de «Porc du Sud-Ouest» présente également un taux relativement élevé de lipides (environ 5,4 % des acides gras vs 3,8 % pour le porc standard français), un pH maîtrisé et optimum (entre 5,5 et 6,2) et un taux élevé de vitamine E (anti-oxydante). Les résultats des analyses comparatives Porc du Sud-Ouest/Porc standard français réalisées en janvier 2011 sur des filets démontrent la présence d'un taux de vitamine E plus élevée dans la viande de «Porc du Sud-Ouest» (0,16 mg/100 g) que dans la viande de porc standard français (0,13 mg/100 g), soit 15 % de plus.

Ces caractéristiques physico-chimiques spécifiques de la viande se répercutent sur ses propriétés organoleptiques et en font une viande réputée pour sa jutosité, sa tendreté et son goût intense à la cuisson.

La jutosité et la tendreté de la viande varient avec la quantité de lipides et d'eau qu'elle contient, et surtout avec le pouvoir de rétention d'eau. Le taux de lipides est plus élevé dans la viande de «Porc du Sud-Ouest», l'acide linoléique est à l'origine d'une diminution de la taille des adipocytes, permettant ainsi une meilleure rétention d'eau, favorisée aussi par le pH, fixé dans la fourchette (5,5; 6,2).

À la cuisson, la viande de «Porc du Sud-Ouest» présente un goût intense. La flaveur, qui correspond aux perceptions olfactives et gustatives lors de la dégustation, dépend essentiellement de la composante lipidique et du pH de la viande. La lipolyse et l'oxydation des acides gras poly-insaturés conduisent à la formation de molécules secondaires simples responsables de l'intensité globale du goût plus importante que pour une viande de porc standard et de l'intensité de l'odeur des produits au moment de la cuisson et de la dégustation.

La saveur et l'arôme dépendent également de la libération de molécules lors de la maturation qui ne s'opère qu'à un pH donné, et conforme à celui retenu par le cahier des charges IGP «Porc du Sud-Ouest».

Cette différenciation est reconnue par le consommateur.

En outre, la viande de «Porc du Sud-Ouest» est plus rouge que la viande de porc standard français. La couleur de la viande dépend de la quantité de myoglobine présente.

Les teneurs élevées en vitamine E de la viande de «Porc du Sud-Ouest» ralentissent la perte de couleur rouge de la viande au cours de la conservation, en raison de l'effet protecteur de la vitamine E vis-à-vis de l'oxydation de la myoglobine.

Le gras de couverture et le gras intramusculaire sont en quantité suffisante et, de couleur blanche.

La tradition d'un élevage de «Porc du Sud-Ouest» plus lourd que le porc standard français

Depuis toujours, les porcs produits dans le Sud-Ouest sont plus lourds que les porcs standards français. Pour le poids, les résultats d'abattage 2010 montrent une moyenne de 91,71 kg de poids de carcasse pour le porc standard français contre une moyenne de 94,03 kg pour le «Porc du Sud-Ouest» (soit un poids moyen vif de 121 kg).

Cette tradition d'élevage de porcs plus lourds a conduit à la création en 1967 d'une zone de cotation Sud-Ouest pour rendre compte des transactions de porcs élevés dans le Sud-Ouest. Cette cotation Sud-Ouest qui concerne les carcasses de «Porc du Sud-Ouest», plus lourds, est reconnue par le règlement (CEE) n° 2112/69 du Conseil du 28 octobre 1969 (JOCE, 29.10.1969). Un système de paiement différencié des carcasses de porcs du Sud-Ouest, hérité de cette cotation Sud-Ouest, est toujours en vigueur aujourd'hui et est toujours publié par le Service des Nouvelles des Marchés.

Une viande de «Porc du Sud-Ouest» réputée

La double tradition de production d'un porc plus lourd et nourri à base de maïs a conduit les groupements de producteurs à chercher à valoriser et à «protéger» leur produit en organisant collectivement leur offre. La démarche qualité «Porc au grain du Sud-Ouest» initiée par l'Interprofession Porcine d'Aquitaine dans les années 1980 a conduit à l'obtention en 1989 d'un Label Rouge, donnant un réel «statut» à la viande de porc du sud-ouest.

Le «Porc du Sud-Ouest» s'inscrit dans la continuité de cette démarche et présente des caractéristiques communes avec celles du porc au grain du Sud-Ouest Label Rouge: l'alimentation est caractérisée par une forte proportion de maïs et de céréales dans la ration, les caractéristiques de la viande répondent aux mêmes critères physico-chimiques et visuels. Des exigences identiques, voire plus strictes, s'appliquent enfin en termes de tri et de valorisation des carcasses.

Dès sa naissance, et encore aujourd'hui, la démarche «Porc du Sud-Ouest» connaît un vif succès. En témoignent des articles de presse et des recettes de cuisine parus dans les quotidiens et magazines spécialisés à partir de 1991, le nombre d'opérateurs engagés dans la démarche (1997/2010), des pages internet consacrées au produit. Forte de cette démarche et de sa notoriété, la réputation du «Porc du Sud-Ouest» est largement avérée.

La notoriété de la viande de «Porc du Sud-Ouest» se perpétue au fil des années et reste toujours très vive. Cela se concrétise par un choix spontané des consommateurs qui lui accordent une nette préférence, la jugent significativement différente de la viande de porc standard français et qui sont prêts à la payer plus cher.

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):*

L'alimentation à base de maïs denté comme origine des spécificités de la viande

L'aire Sud-Ouest présente la double spécificité d'être un bassin de production porcine ancestral, et d'avoir une tradition d'usage du maïs denté aux caractéristiques nutritionnelles spécifiques dans l'alimentation des porcs, étant donné le climat favorable de l'aire pour sa culture.

L'importance de la culture de maïs denté dans le sud-ouest a permis de favoriser son usage dans les rations en engraissement: il représente 30 % minimum de la ration du «Porc du sud-ouest» à partir de la 12<sup>ème</sup> semaine de vie. Cette ration doit en outre comporter un pourcentage de 1,1 % minimum d'acide linoléique. C'est cette consommation d'un aliment rendu plus énergétique et plus riche en acide linoléique par la présence d'une forte proportion de maïs denté, qui confère à la viande sa spécificité: une composition spécifique de ses gras au faible taux d'acides gras saturés et au taux élevé d'acides gras insaturés, un taux relativement élevé de lipides, un taux élevé de vitamines E.

Il a ainsi été largement démontré dans de nombreuses études que les caractéristiques physico-chimiques de la viande de porc, animal monogastrique, sont étroitement corrélées aux caractéristiques physico-chimiques de la ration alimentaire du porc qui par l'intermédiaire d'une forte proportion de maïs denté, contient une forte proportion d'acide linoléique.

Chez les animaux monogastriques, les acides gras alimentaires sont déposés directement dans les tissus sans modification chimique contrairement à ce qui se produit chez les ruminants quiaturent les acides gras d'origine alimentaire, faisant perdre aux acides gras poly-insaturés leur intérêt biologique (C. Dutertre, ingénieur agronome).

Chez le porc, la nature des acides gras du régime alimentaire agit directement sur la composition en acides gras des tissus adipeux (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'apport exogène d'acides gras poly-insaturés ingérés par le «Porc du Sud-Ouest» se retrouve dans son tissu adipeux (Courboulay et Mourot 1995, Warmants et al 1999, Courboulay et al. 1999). Ceci est d'ailleurs bien mis en évidence par les résultats d'expérimentation de l'Adaseo, de 1994 à 2000.

Ainsi, concernant la composition des lipides de la carcasse, il est bien établi que le profil en acides gras des tissus et en particulier des tissus adipeux est fortement lié à la composition des aliments en acides gras.

Une étude menée par l'Adaeso (Association pour le Développement Agro-Environnemental du Sud-Ouest) a démontré qu'une alimentation avec 30 % de maïs denté (minimum du Cahier des Charges) garantit les spécificités du «Porc du Sud-Ouest».

Nous pouvons ainsi en conclure que les caractéristiques particulières de la viande de «Porc du Sud-Ouest» réputée (couleur rouge, jutosité, tendreté, goût intense) résultent essentiellement du savoir-faire local des éleveurs de l'aire Sud-Ouest qui perpétuent les usages locaux en engraisant un porc plus lourd avec du maïs denté et la qualité bien spécifique du maïs-denté en terme de composition en acides gras.

#### **Référence à la publication du cahier des charges:**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPorcdusudouest31012012.pdf>

---