C/2026/4213

30.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4213)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Земеделска продукция

☐ Вина

☐ спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Описание на метода на производство

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

В частта „транспортиране и клане“ се заличава текстът, предвиждащ кланичният труп да бъде придружаван от ухото на животното. Това уточнение се премахва, тъй като наличието на ухо в хладилните камери представлява санитарно-хигиенен риск. Следва да се отбележи, че проследимостта на кланичните трупове ще бъде надеждно гарантирана чрез спазване на общата нормативна уредба и процедурите за проследимост в кланиците.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Информация относно контролния орган

Описание

Актуализирани са данните за контакт на INAO и Генералната дирекция по въпросите на конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (DGCCRF).

Тази част е актуализирана, така че да се позовава на действащите разпоредби.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Право на защитеното наименование за произход „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ има само говеждото месо от юници на възраст не по-малко от 24 месеца или от кастрирани мъжки говеда на възраст не по-малко от 30 месеца. Става въпрос за сезонен продукт. Животните се колят от 1 февруари до 31 май включително, след като са преминали бавно зимно угояване в обора при използване главно на сено.

Извършва се стриктен подбор на живите животни през различни етапи от живота им, по-специално преди етапа на угояване и в края на угояването, въз основа на критерии, свързани с развитието на скелета и мускулите им, степента на угояване, установена чрез натиск, техните функционални способности и общия им външен вид.

Характеристиките на кланичните трупове и на месото са свързани с бавното и постепенно угояване със сеното от Mézenc и със стриктния подбор на живите животни на различни етапи от живота им.

Кланичните трупове трябва да имат следните характеристики:

— клас по конформация E, U или R и степен на залоеност 2, 3 и 4 съгласно скалата на Общността за класификация на кланичните трупове от възрастни говеда EUROP,

— тегло за данъчни цели (или тегло на охладения кланичен труп) не по-малко от 280 kg за юниците и от 320 kg за биковете,

— покрити с фин до тънък пласт тлъстина без отделни натрупвания на мазнина,

— външна, бяла до кремавобяла тлъстина.

Цветът на месото е от яркочервен до пурпурночервен. То е прошарено (т.е. с жилки междумускулна тлъстина). Месото се предлага охладено, с изключение на охладеното размразено месо. В зависимост от това дали се предлага сурово, задушено или печено на скара, месото е крехко до много крехко, гладко и сочно, с интензивен и траен вкус и аромат.

Нарязването на месото на парчета се извършва при продажбата на крайния потребител.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

-

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отелване, отглеждане, угояване, клане.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

-

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

По веригата до крайния дистрибутор кланичният труп и разфасовките от него са снабдени с етикет, в който се посочват най-малко следните данни:

— защитеното наименование,

— логото на ЗНП на Европейския съюз,

— националният идентификационен номер на животното или кланичният номер,

— номерът на животновъдното стопанство,

— наименованието и адресът на кланицата и нейният номер на одобрение,

— датата на клане,

— за месата, които са предназначени за скара или за печене, с изключение на основата на диафрагмата, флейките и филето, указанието „времето на зреене с костта между датите на клане на животните и на продажбата на дребно на крайния потребител е най-малко десет цели дни“.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район включва следните кантони и общини:

— Департамент Ardèche:

кантон Antraigues-sur-Volane: изцяло;

кантон Aubenas: общини Aubenas, Mercuer;

кантон Burzet: общини Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie;

кантон Le Cheylard: общини Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades;

кантон Coucouron: общини Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron;

кантон Montpezat-sous-Bauzon: изцяло;

кантон Privas: общини Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras;

кантон Saint-Agrève: община Mars;

кантон Saint-Etienne-de-Lugdarès: общини Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne;

кантон Saint-Martin-de-Valamas: общини Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial;

кантон Saint-Pierreville: общини Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua;

кантон Thueyts: община Astet;

кантон Vals-les-Bains: общини Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Департамент Haute-Loire:

кантон Fay-sur-Lignon: изцяло;

кантон Le Monastier-sur-Gazeille: общини Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles;

кантон Le Puy-en-Velay: общини Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy;

кантон Le Puy-en-Velay Nord: общини Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac;

кантон Le Puy-en-Velay Est: общини Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade;

кантон Le Puy-en-Velay Ouest: община Espaly-Saint-Marcel;

кантон Le Puy-en-Velay Sud-Est: общини Arsac-en-Velay, Coubon;

кантон Saint-Julien-Chapteuil: общини Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac;

кантон Tence: община Mazet-Saint-Voy;

кантон Yssingeaux: общини Araules, Yssingeaux.

— Департамент Lozère:

кантон Langogne: община Langogne.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Географският район е разположен на източната граница на Централния масив, недалече от Puy en Velay, и съвпада с платото Mézenc.

Този географски район се характеризира с влиянието на платото Mézenc върху говедовъдството, изразяващо се в развитието на специфични практики на отглеждане и угояване на базата на паша и сено от терени с надморска височина от 1 100 m до 1 500 m. Освен това районът се характеризира с практиките на консумация на „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ и с практиките на продажба в традиционни месарни, с практиките на клане на говедата за „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ и с практиките на превоз на животните до кланиците, придружавани от говедовъдите. Високопланинските терени са хълмисти, като морфологичната и геологична единица носи белезите на древна вулканична дейност, а почвите са дълбоки и слабо киселинни.

Климатът е континентален със средиземноморско влияние. Краят на юни и целият юли се характеризират с недостиг на вода и високи температури, което ги прави благоприятни за сенокоса на ливадите от масива на Mézenc. Тези природни условия допринасят за развитието на разнообразна и специфична растителност на този масив и за сенокоса на необичайна надморска височина.

Пасищата на Mézenc са прочути със своето качество още от XVIII век. В един „опис на флората от ливадите и пасищата на Mézenc“, изготвен през 1995 г., се съдържат данни за забележително разнообразната растителност, типична за прохладния планински климат (виолетка, кървавиче, див планински копър, ливадина). Анализ на сеното от Mézenc потвърди категорично неговата хранителна стойност, която е много по-голяма от средните стойности на различните видове планинско сено, установени от INRA (Национален институт за агрономически изследвания). Дивият планински копър (Meum Athamanticum Jacq.), наречен от местното население „Cistre“, е емблематичен за ливадите на Mézenc. Специфичното разположение на Mézenc, където се коси до 1 500 m надморска височина, дава възможност на това растение да попадне в сеното и да бъде погълнато от животните (които го отказват в прясно състояние). На него се дължи характерният вкус на сеното. В другите планински масиви това растение се намира на летните пасища, така че не се поема от животните.

В района се е развила оригинална система на селскостопанско производство, при която се използват ливади за отглеждането на говеда на високопланински терени (с надморска височина над 1 100 m), запазени на други места за летни пасища.

Животното не се отглежда, за да достигне максималните си възможности за растеж, а за оптимално използване на наличните фуражни ресурси. Растежът на животните е равномерен, тъй като през лятото на пасището почти никога няма недостиг на трева, предизвикан от продължителни периоди на суша. Отлагането на тлъстина е равномерно, въпреки че е по-силно изразено през последния етап.

Говедовъдите от района са разработили специфични практики на сенокос с изсушаване на тревата на ливадите и така за периода на угояване получават сено с най-високо качество. Животните, подбрани за този начин на отглеждане, трябва да имат морфология, която да дава възможност за бавно зимно угояване със сено. За целта говедовъдите извършват подбор на своите животни през целия им живот въз основа на критерии, свързани с развитието на мускулите и на скелета, функционалните способности, податливостта на угояване и общия външен вид. При влизане в обора те трябва да имат достатъчно малка степен на угояване, която да даде възможност за бавно окончателно угояване със сено през зимния период.

Само няколко животни се подбират всяка година от всяко стопанство за производството на „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“. Бавното зимно угояване със сено в течение на не по-малко от 110 дни, считано от влизането на животното в обора, което става най-късно в началото на ноември, е етап, през който животните се хранят поотделно, а не на групи, като им се дава подбрано сено с оглед да се постигне максимално поглъщане на сено. В обора храненето на всяко животно е съобразено със степента на угояване и очакваната дата на продажба. Традиционното угояване на говедото за „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ дава възможност за натрупване на покривна тлъстина, която предпазва кланичния труп от окислителните процеси при зреенето. Това прави кланичните трупове пригодни за продължителен период на зреене (до 20 или 30 дни) без настъпване на промяна.

Клането на говедата за „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ включва традиционни практики, които позволяват да се запази пригодността на месото за продължително зреене. По-специално, пръскането на кланичните трупове с вода е забранено, освен при случайно замърсяване; забранено е и отстраняването на външния слой тлъстина. Узряването на кланичните трупове става без рязко охлаждане.

За обозначение на това специфично говеждо месо се използва както традиционното наименование „Fin Gras“, така и традиционното наименование „Fin Gras“, придружено от географското наименование „Mézenc“.

Специфична характеристика на продукта

Месото се получава от животни, хранени с трева и сено от високопланински терени, запазени на други места за летни пасища.

Кланичните трупове са покрити с фин до тънък пласт тлъстина без отделни натрупвания. Външната тлъстина е бяла до кремавобяла. Цветът на месото е от яркочервен до пурпурночервен. То е прошарено (т.е. с жилки междумускулна тлъстина).

Месото със защитено наименование „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ притежава специфични характеристики, свързани с растенията, консумирани на платата, и със системата на отглеждане. Това е доказано чрез дегустации на сурово и топлинно обработено месо, както и чрез лабораторни анализи.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Надморската височина, както и геологичните и климатичните условия на платото Mézenc дават възможност за развитието на разнообразна растителност, особено подходяща за производството на сено с отлично качество, което се суши на ливадите. Изследванията са доказали наличието на връзка между терпеновите профили на сеното, произведено в Mézenc (в което емблематичното растение е дивият планински копър), и терпеновия профил на тлъстините на месото.

Характерна особеност на това производство е бавното зимно угояване, основаващо се на използването на сено с отлично качество и привлекателност, което дава възможност за оптимално угояване на животните след 110 дни престой в обора. Те поглъщат големи количества сено благодарение на установените практики на хранене.

Индивидуалното хранене на тези животни и грижливият подбор на характеристиките им през целия им живот, имащ за цел запазването само на онези, които са най-пригодени за бавно угояване със сено, позволяват да се получат от тях изключителни животни за производството на вкусно месо.

Характеристиките на продукта са свързани едновременно с условията на средата и с естествената растителност, дължаща се на тях, но също така и с условията на отглеждане, създадени в тази среда (производство на висококачествено сено, подбор на животните, бавно зимно угояване със сено и т.н.). Бавното угояване със сено на възрастни животни дава възможност да се получи бяла покривна тлъстина и кланични трупове с фин до тънък пласт тлъстина (без отделни натрупвания), което е много съществено за получаването на прошарения вид на това месо и на характерния му вкус.

Ограничената продължителност на превоза към кланиците и благоприятните за продукта практики по цялата дължина на кланичната верига позволяват да се запазят специфичните характеристики и пригодността за узряване на кланичните трупове.

Говедовъдите, кланичните обекти и месарниците са неразривно свързани звена на сектора, даващи възможност за производството на „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“. На практика този продукт се продава в традиционните търговски канали: местните месарници се обръщат за клане на животните, подбрани от тях в стопанствата, към кланиците, които са разположени най-близо до собствените им пунктове за продажба. Представяния на украсени животни за Великден се организират и в наши дни пред месарниците. Изложенията за угоени животни, продължаващи и до днес, събират различните звена от това сезонно производство, чиято репутация е доказана.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e3b5c792-654a-4082-8c85-25422f6d804a