C/2026/4213

30.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4213)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

Referenční číslo EU: PDO-FR-0545-AM01 – 13. 7. 2026

1. **Název produktu**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Fin Gras“ / „Fin Gras du Mézenc“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn.:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Popis způsobu produkce

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

V oddílu „doprava a porážka“ byla vypuštěna věta, která upřesňuje, že jatečně upravená těla musí obsahovat ucho zvířete. Byla vypuštěna, protože přítomnost uší v lednicích představuje zdravotní riziko. Je třeba poznamenat, že sledovatelnost jatečně upravených těl bude i nadále řádně zajištěna prostřednictvím dodržování obecných pravidel a postupů sledovatelnosti na jatkách.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Údaje o kontrolním orgánu

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje Národního ústavu pro původ a kvalitu (INAO) a Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž, ochranu spotřebitele a předcházení podvodům (DGCCRF).

Oddíl byl aktualizován tak, aby byla uvedena platná ustanovení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

Referenční číslo EU: PDO-FR-0545-AM01 – 13. 7. 2026

1. **Název (názvy)**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení původu „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ se smí používat pouze pro hovězí maso z jalovic starých alespoň 24 měsíců nebo z volků starých alespoň 30 měsíců. Jedná se o sezónní produkt. Zvířata jsou během zimy v kravíně a pomalu se vykrmují, zejména senem, a mezi 1. únorem a 31. květnem jdou na porážku.

Během jednotlivých stádií života se zvířata podrobují pečlivému třídění, a to zejména před výkrmem a v jeho závěru. Kritéria třídění souvisejí s vývojem jejich kostry, svaloviny, prokrmeností stanovenou tlakem, produkční účinností a s celkovým vzhledem.

Vlastnosti jatečně upravených těl a masa souvisejí s dlouhým a postupným vykrmováním senem z oblasti Mézenc a s pečlivým výběrem živých zvířat v různých fázích jejich života.

Jatečně upravená těla mají tyto vlastnosti:

— zmasilost E, U, R a protučnělost 2, 3, 4 podle klasifikační stupnice Společenství pro jatečně upravená těla dospělých kusů skotu EUROP,

— hmotnost vychladlého jatečně upraveného těla činí u jalovic alespoň 280 kg a u volků alespoň 320 kg,

— minimální až slabá vrstva tuku, ale bez tukových skvrn,

— povrchový tuk bílé až krémové barvy.

Maso má jasně červenou až purpurovou barvu a je mramorované (tedy s mezisvalovým tukem). Maso se na trh uvádí chlazené (kromě rozmraženého chlazeného masa). Podle toho, zda se maso uvádí na trh syrové, vařené nebo pečené, je maso jemné až velmi jemné, vláčné a velmi šťavnaté, chuť v ústech má intenzivní a stálou.

Maloobchodní porcování masa se provádí v okamžiku prodeje konečnému spotřebiteli.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

-

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Narození, chov, výkrm, porážka

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

-

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Jatečně upravené tělo a jeho jednotlivé porcované kusy musí mít identifikační štítek, který uvádí alespoň:

— název označení,

— logo CHOP a Evropské unie,

— vnitrostátní identifikační číslo zvířete nebo pořadové číslo na jatkách,

— číslo zemědělského podniku chovatele,

— název, adresa a schvalovací číslo jatek,

— datum porážky,

— u mas na grilování a pečení, kromě okruží, bránice a filetu, upozornění „od porážky po maloobchodní prodej konečnému spotřebiteli činí doba zrání na kosti alespoň celých deset dnů“.

5. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Vymezená oblast zahrnuje tyto kantony a obce:

— Departement Ardèche:

kanton Antraigues-sur-Volane: celé území,

kanton Aubenas: obce Aubenas, Mercuer,

kanton Burzet: obce Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie

kanton Le Cheylard: obce Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

kanton Coucouron: obce Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron,

kanton Montpezat-sous-Bauzon: celé území,

kanton Privas: obce Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras,

kanton Saint-Agrève: obec Mars,

kanton Saint-Etienne-de-Lugdarès: obce Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne,

kanton Saint-Martin-de-Valamas: obce Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial,

kanton Saint-Pierreville: obce Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua,

kanton Thueyts: obec Astet,

kanton Vals-les-Bains: obce Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Departement Haute-Loire:

kanton Fay-sur-Lignon: celé území,

kanton Le Monastier-sur-Gazeille: obce Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles,

kanton Le Puy-en-Velay: obce Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy,

kanton Le Puy-en-Velay Nord: obce Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac,

kanton Le Puy-en-Velay Est: obce Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade,

kanton Le Puy-en-Velay Ouest: obec Espaly-Saint-Marcel,

kanton Le Puy-en-Velay Sud-Est: obce Arsac-en-Velay, Coubon,

kanton Saint-Julien-Chapteuil: obce Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac,

kanton Tence: obec Mazet-Saint-Voy,

kanton Yssingeaux: obce Araules, Yssingeaux.

— Departement Lozère:

kanton Langogne: obec Langogne.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se nachází na východním okraji pohoří Massif Central nedaleko Puy-en-Velay. Její střed je situován na náhorní rovině Mézenc.

Chov hovězího dobytka v této oblasti je ovlivňován náhorní plošinou Mézenc, kde se vyvinuly speciální metody chovu a výkrmu na bázi pastvy a sena z nadmořské výšky 1 100 až 1 500 m. Oblast charakterizují rovněž zvyklosti týkající se konzumace „Fin gras / Fin Gras du Mézenc“, jeho prodeje v tradičních řeznictvích, porážky a dopravy zvířat na jatka v doprovodu chovatelů. Kopcovitá vrchovina je vzhledem k dřívější sopečné činnosti morfologicky a geologicky jednotná a má hlubokou lehce kyselou půdu.

Podnebí je kontinentální s vlivem středozemního klimatu. Na přelomu června a července a po celý červenec panují vysoké teploty a sucho, což představuje na loukách pohoří Mézenc vhodné období pro senoseč. Tyto přírodní podmínky přispívají k tomu, že se v tomto pohoří daří rozmanité a zvláštní flóře a že je možné v takto nezvyklé nadmořské výšce sklízet seno.

Louky v oblasti Mézenc jsou proslulé svou kvalitou již od 18. století. Inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc (Inventář rostlinstva sečných a pasených louk v oblasti Mézenc) zveřejněný v roce 1995 představuje obdivuhodně rozličnou flóru, která je typická pro chladné horské podnebí (fialka, rdesno hadí kořen, koprník štětinolistý, lipnice širolistá). Analýza sena z oblasti Mézenc zcela potvrdila jejich výživovou hodnotu, která je vyšší než u průměrných hodnot horských sen, které sdělil Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) (Národní ústav pro agronomický výzkum). Pro sečené louky v oblasti Mézenc je typický koprník štětinolistý (*Meum athamanticum* Jacq.), nazývaný místními „cistre“. Díky zvláštní poloze oblasti Mézenc, kde se seno seče ve výšce 1 500 metrů nad mořem, se může tato rostlina vyskytovat v seně a zvířata ji konzumují (v čerstvé podobě ji odmítají). Dává senu obzvláště lákavou chuť. V ostatních pohořích se tato rostlina vyskytuje na letních pastvinách, a proto se nespásá.

V oblasti se rozvinula originální zemědělská výroba, která využívá sečené louky k chovu hovězího dobytka na půdě v nadmořské výšce překračující 1 100 m, jinde vyhrazené pro letní pastviny.

Chov nespočívá v maximálním využití potenciálu růstu zvířete, ale v nejlepším zhodnocení zdrojů krmiva, které má k dispozici. Růst zvířat je rovnoměrný, protože v létě téměř nedochází k nedostatku trávy způsobenému dlouhými suchými obdobími. Ukládání tuku probíhá konstantně, ačkoli v poslední fázi je intenzivnější.

Chovatelé z oblasti vyvinuli zvláštní postupy senoseče. Suší seno na louce a to nejlepší vytřídí na období výkrmu. Morfologie vybraných zvířat musí umožňovat pomalý výkrm senem během zimy. Za tímto účelem třídí chovatelé zvířata během jejich celého života podle kritérií souvisejících s vývojem jejich svaloviny, kostry, produkční účinností, schopností výkrmu a vzhledem. Při ustájení musí být slabě vykrmená, aby se umožnilo jejich závěrečné pomalé vykrmování v zimě.

Každoročně se z jednotlivých chovů vybere jen několik zvířat k produkci „Fin Gras“ nebo „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“. Zimní pomalé vykrmování senem, které trvá alespoň 110 dní od ustájení zvířat a k němuž dochází nejpozději na začátku listopadu, je fází, kdy se se zvířaty zachází individuálně a nikoli ve skupině. Vybrané seno se jim podává formou jídla, aby ho pozřela co nejvíce. V kravíně je každé zvíře krmeno podle svého stavu vykrmení a předběžného data prodeje. Tradiční technika výkrmu „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ umožňuje, aby se vytvořil podkožní tuk, který ochrání jatečně upravené tělo při zrání proti oxidaci. Jatečně upravená těla jsou tím připravena na dlouhé zrání (až 20 nebo 30 dnů), aniž by se zkazila.

Porážka dobytka pro produkci „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ zahrnuje tradiční postupy, které umožňují, aby si maso udrželo schopnost dlouho zrát. Zejména se zakazuje jatečně upravené tělo omývat (s výjimkou náhodného znečištění) a odstraňovat podkožní tuk. Chlazení jatečně upravených těl probíhá tak, aby se zabránilo prudkému zchlazení.

K označení tohoto výjimečného hovězího masa se používá jak tradiční název „Fin Gras“, tak tradiční název „Fin Gras“ spolu se zeměpisným názvem „Mézenc“.

Specifičnost produktu

Maso pochází ze zvířat, která byla krmena trávou a senem z půdy ve vyšších polohách, jež jinde slouží pouze jako letní pastviny.

Jatečně upravená těla mají minimální až slabou vrstvu tuku, ale nemají tukové skvrny. Povrchový tuk je bílé až krémové barvy. Maso má jasně červenou až purpurovou barvu a je mramorované (tedy s mezisvalovým tukem).

Maso s označením „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ má zvláštní vlastnosti související s rostlinami, které zvířata na náhorní plošině konzumují, a systémem chovu. Tuto skutečnost ověřila ochutnávka syrového a vařeného masa i laboratorní analýzy.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Díky geologickým a klimatickým podmínkám i nadmořské výšce plošiny Mézenc se v oblasti vyskytuje rozmanitá flóra, která se obzvláště dobře hodí k produkci vysoce jakostního sena, které se suší na loukách. Studie prokázaly vazbu mezi terpenickými vlastnostmi sena vyprodukovaného v oblasti Mézenc (s koprníkem štětinolistým jakožto typickou rostlinou) a terpenickým profilem tuku v mase.

Zvláštnost této produkce spočívá v pomalém vykrmování zvířat během zimy, které se zaměřuje na používání sena vynikající kvality a chuti a které umožňuje optimální výkrm zvířat v kravíně po dobu 110 dnů. Zvířata konzumují díky používaným krmným technikám velká množství sena.

Individuální péče o zvířata a jejich pečlivý výběr, jemuž na základě svých vlastností podléhají po celý život, umožňují ponechat jen ta zvířata, která jsou vhodná k pomalému výkrmu senem. Tak se z nich mohou stát výjimečná zvířata, která produkují lahodné maso.

Vlastnosti produktu jsou spojeny s podmínkami prostředí a přirozenou flórou, která z něj pochází, ale též s podmínkami chovu, které se v tomto prostředí rozvinuly (produkce sena vysoké kvality, třídění zvířat, dlouhý zimní výkrm senem). Díky dlouhému vykrmování starších zvířat senem se získává povrchový tuk bílé barvy a minimální až slabá vrstva tuku bez tukových skvrn u jatečně upravených těl, což je významně spjato s mramorovostí tohoto masa a jeho výraznou chutí.

Vzhledem k omezenému času dopravy na jatka a postupům, které jsou po celou dobu jednotlivých úkonů při porážce k produktu šetrné, si jatečně upravené tělo může zachovat své specifické vlastnosti a schopnost zrání.

Chovatelé, jatka a řezníci jsou spolu ve výrobním řetězci produktu „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ neoddělitelně spojeni. Tento produkt se uvádí na trh tradičními prodejními kanály: porážku zvířat, která si místní řezníci mohli sami v chovu vybrat, si objednávají na jatkách, která jsou k jejich prodejně nejblíže. Během Velikonoc se dodnes organizuje před řeznictvími přehlídka dekorovaných zvířat. Na masných trzích, které se ještě dnes pořádají, se setkávají různé hospodářské subjekty v souvislosti s touto sezónní produkcí, jejíž renomé je vyhlášené.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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