C/2026/4213

30.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4213)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Fin Gras/Fin Gras du Mézenc«

EU-referencenummer: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Fin Gras/Fin Gras du Mézenc«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fin Gras / Fin Gras du Mézenc« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en såkaldt EU-ændring, dvs.:

a) indebærer en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

I afsnittet »Transport og slagtning« udgår linjen om, at slagtekroppen skal ledsages af dyrets øre. Denne præcisering udgår, fordi tilstedeværelsen af ører udgør et sundhedsproblem i kølerummene. Det skal bemærkes: at slagtekroppenes sporbarhed altid vil være godt sikret ved overholdelse af de generelle bestemmelser og sporbarhedsproceduren for slagterier.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Henvisninger til kontrolinstansen

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for INAO og DGCCRF er blevet ajourført.

Afsnittet er blevet ajourført, således at der henvises til de gældende bestemmelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Fin Gras/Fin Gras du Mézenc«

EU-referencenummer: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Fin Gras/Fin Gras du Mézenc«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Kun oksekød fra kvier på mindst 24 måneder eller fra kastrerede handyr på mindst 30 måneder har ret til oprindelsesbetegnelsen »Fin gras / Fin gras du Mézenc«. Der er tale om et sæsonbetinget produkt. Dyrene slagtes i perioden 1. februar til 31. maj efter en langsom vinteropfedning i stalden baseret hovedsageligt på hø.

Dyrene sorteres efter strenge kriterier på forskellige stadier i deres liv, navnlig før opfedningen og efter opfedningen, på grundlag af kriterier i tilknytning til deres knogleudvikling, deres muskeludvikling, deres fedningsgrad, der konstateres ved tryk, deres funktionelle kapacitet og deres generelle fremstående.

Slagtekroppenes og kødets egenskaber hænger sammen med en lang og gradvis opfedning på hø fra Mézenc og den strenge sortering af de levende dyr på forskellige stadier i deres liv.

Slagtekroppene skal have følgende egenskaber:

— E, U, R for kropsbygning og 2, 3, 4 for fedningsgrad i henhold til EUROP-handelsklasseskemaet for slagtekroppe af voksent kvæg

— en fiskal vægt (eller slagtekroppens vægt i kold tilstand) på mindst 280 kg for kvier og mindst 320 kg for stude

— et tyndt lag fedt uden punktuelle fedtansamlinger

— et hvidt eller cremefarvet ydre fedtlag.

Kødet er klart rødt til purpurrødt. Det er marmoreret (dvs. at det har intramuskulært fedt). Kødet præsenteres nedkølet, dog ikke som nedkølet optøet kød. Afhængigt af, om kødet serveres råt, sammenkogt eller stegt, er det mørt til meget mørt, med en smøragtig konsistens og god saftighed samt en intens og vedvarende smag i munden.

Udskæringen af kødet i detailhandelen sker ved salg til slutforbrugeren.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fødsel, opdræt, opfedning, slagtning.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Slagtekroppene og udskæringer heraf er frem til sidste distributionsled forsynet med en etiket, der som minimum er påført følgende oplysninger:

— betegnelsen

— Den Europæiske Unions BOB-logo

— dyrets nationale identifikationsnummer eller nummeret på slagteriet

— nummeret på opdrætterens bedrift

— navn, adresse og autorisationsnummer på slagteriet

— slagtedato

— påtegningen »modningstiden mellem datoen for slagtning af dyrene og salget i detailhandelen til den endelige forbruger er på mindst ti hele dage« for kød til grillning og stegning, med undtagelse af tyndsteg, nyretapper og mørbrad.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter følgende kantoner og kommuner:

— Departementet Ardèche:

Kantonen Antraigues-sur-Volane: hele kantonen

Kantonen Aubenas: kommunerne Aubenas og Mercuer

Kantonen Burzet: kommunerne Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet og Sainte-Eulalie

Kantonen Le Cheylard: kommunerne Le Chambon og Saint-Andéol-de-Fourchades

Kantonen Coucouron: kommunerne Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte og Lespéron

Kantonen Montpezat-sous-Bauzon: hele kantonen

Kantonen Privas: kommunerne Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest og Veyras

Kantonen Saint-Agrève: kommunen Mars

Kantonen Saint-Etienne-de-Lugdarès: kommunerne Le Plagnal og Saint-Alban-en-Montagne

Kantonen Saint-Martin-de-Valamas: kommunerne Borée, La Rochette, Saint-Clément og Saint-Martial

Kantonen Saint-Pierreville: kommunerne Issamoulenc, Marcols-les-Eaux og Saint-Julien-du-Gua

Kantonen Thueyts: kommunen Astet

Kantonen Vals-les-Bains: kommunerne Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel og Vals-les-Bains.

— Departementet Haute-Loire:

Kantonen Fay-sur-Lignon: hele kantonen

Kantonen Le Monastier-sur-Gazeille: kommunerne Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres og Présailles

Kantonen Le Puy-en-Velay: kommunerne Le Puy-en-Velay og Vals-près-le-Puy

Kantonen Le Puy-en-Velay Nord: kommunerne Aiguilhe, Chadrac og Le Monteil, Polignac

Kantonen Le Puy-en-Velay Est: kommunerne Brives-Charensac og Saint-Germain-Laprade

Kantonen Le Puy-en-Velay Ouest: kommunen Espaly-Saint-Marcel

Kantonen Le Puy-en-Velay Sud-Est: kommunerne Arsac-en-Velay og Coubon

Kantonen Saint-Julien-Chapteuil: kommunerne Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil og Saint-Pierre-Eynac

Kantonen Tence: kommunen Mazet-Saint-Voy

Kantonen Yssingeaux: kommunerne Araules og Yssingeaux

— Departementet Lozère:

Kantonen Langogne: kommunen Langogne.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område er beliggende ved den østlige udkant af Massif central-bjergene ikke langt fra Puy-en-Velay og er centreret på Mézenc-plateauet.

Dette geografiske område er kendetegnet ved Mézenc-plateauets indflydelsesområde med hensyn til kvægopdræt, hvor der er udviklet specifikke opdræts- og opfedningstraditioner baseret på græsning og hø fra højtliggende jorde beliggende i 1 100-1 500 meters højde over havoverfladen. Desuden er det kendetegnet ved den traditionelle anvendelse af »Fin Gras / Fin Gras du Mézenc« og salg fra traditionelle slagtere, »Fin Gras / Fin Gras du Mézenc«-slagtetraditioner og traditioner, der indebærer, at dyrene transporteres til slagterierne ledsaget af opdrætterne. De højtliggende jorde er bakkede med morfologiske og geologiske karakteristika kendetegnet ved tidligere vulkanisme og et dybt jordlag, der er let surt.

Klimaet er kontinentalt med påvirkninger fra Middelhavet. Juli måned og perioden omkring månedsskiftet juni-juli er præget af ringe nedbør og høje temperaturer, og er således et velegnet tidspunkt for høslæt på markerne på Massif du Mézenc. Disse naturlige forhold bidrager til udvikling af en mangfoldig og specifik flora i dette bjergområde og til høslæt i en usædvanlig højde.

Græsset i Mézenc har været kendt for sin kvalitet siden det 18. århundrede. En optegnelse fra 1995 over floraen på Mézencs enge og græsgange viser en bemærkelsesværdig mangfoldig flora, der er typisk for et køligt bjergklima (viol, slangeurt, finbladet bjørnerod og bredbladet enggræs). En analyse af hø fra Mézenc har klart bekræftet dets næringsværdi, som ligger et godt stykke over det gennemsnit for hø fra bjergområder, der er fastsat af INRA (det nationale institut for landbrugsforskning). Finbladet bjørnerod (Meum Athamanticum Jacq.), lokalt kendt som »Cistre«, er kendetegnende for høslætmarkerne i Mézenc. Mézencs særlige beliggenhed, hvor der slås hø i op til 1 500 meters højde, gør, at denne plante findes i høet og indtages af dyrene (som ikke vil spise den i frisk tilstand). Den gør høet særligt tiltrækkende. I andre bjergområder findes denne plante i græsningsområderne og bliver således ikke spist.

Der har udviklet sig et enestående landbrugsproduktionssystem i området, som bruger høslætmarker til opdræt af kvæg på højtliggende jorde (over 1 100 m over havet), der andre steder er forbeholdt græsning.

Dyret opdrættes ikke med det mål, at det skal nå sit maksimale vækstpotentiale, men for bedst muligt at udnytte de græsningsressourcer, der findes. Dyrenes vækst er regelmæssig, for om sommeren, når de er på græs, er der næsten aldrig græsmangel som følge af langvarige tørkeperioder. Fedtlaget er regelmæssigt, selv om det bliver mere udtalt i slutfasen.

Opdrætterne i området har udviklet særlige høslætpraksis med tørring i marken og frasortering af det bedste hø til opfedningsperioden. De udvalgte dyr skal have en morfologi, der muliggør en langsom vinteropfedning på hø. Derfor sorterer opdrætterne deres dyr gennem hele deres liv i henhold til kriterier som muskeludvikling, knogleudvikling, funktionel kapacitet, opfedningsegnethed og generel fremstående. Når de kommer på stald, skal de have et tilstrækkeligt lavt fedtlag til, at de kan slutopfedes langsomt på hø i løbet af vinteren.

Der udvælges hvert år kun nogle få dyr fra hver bedrift til produktion af »Fin Gras / Fin Gras du Mézenc«. Langsom vinteropfedning med hø i mindst 110 dage fra dyret kommer på stald, hvilket sker senest i begyndelsen af november, er en fase, hvor dyrene passes individuelt og ikke som en flok, og det udvalgte hø gives i form af afmålte måltider for at maksimere indtagelsen af hø. I stalden får hvert dyr et foder, der er tilpasset dets fedningsgrad og dets forventede salgsdato. Den traditionelle opfedning af »Fin Gras / Fin Gras du Mézenc« gør det muligt at udvikle et fedtlag, der beskytter slagtekroppens modning mod oxidation. Dette gør slagtekroppene egnede til en længere modning (op til 20 eller 30 dage), uden at de ændrer sig.

»Fin Gras / Fin Gras du Mézenc«-slagtning indebærer traditionelle praksis, som gør det muligt at bevare kødets evne til at gennemgå en langvarig modning. Det er især forbudt at skylle slagtekroppen, undtagen hvis den ved et uheld er blevet tilsmudset, og det er forbudt at fjerne overfladefedt. Det undgås at bruge en brat nedkøling, når slagtekroppene skal afkøles.

Både den traditionelle betegnelse »Fin Gras« og den traditionelle betegnelse »Fin Gras« ledsaget af det geografiske navn »Mézenc« bruges til at betegne dette særlige oksekød.

Produktets egenart

Kødet stammer fra dyr opdrættet på græs og hø fra højtliggende jorde, der andre steder er forbeholdt græsning.

Slagtekroppene har et tyndt lag fedt uden punktuelle fedtansamlinger. Det eksterne fedtlag er hvidt eller cremefarvet. Kødet er klart rødt til purpurrødt. Det er marmoreret (dvs. at det har intramuskulært fedt).

Kød med betegnelsen »Fin Gras / Fin Gras du Mézenc« har særlige egenskaber, der hænger sammen med de planter, der indtages på plateauerne, og med opdrætssystemet. Smagning af råt og tilberedt kød og laboratorieanalyser har bekræftet dette.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Højden og de geologiske og klimatiske forhold på Mézenc-plateauet gør det muligt for en varieret flora at vokse der, og denne flora er særlig velegnet til produktion af hø af fremragende kvalitet, der tørres i marken. Undersøgelser har påvist en forbindelse mellem den terpenholdige profil for hø fremstillet i Mézenc (hvor finbladet bjørnerod er den fremherskende plante) og det terpenholdige fedt i kødet.

Et særligt kendetegn ved denne produktion er en langsom vinteropfedning, der fokuserer på brugen af hø af fremragende kvalitet, som er tiltrækkende og muliggør en optimal opfedning af dyrene efter 110 dage på stald. Dyrene indtager store mængder hø takket være den fodringspraksis, der er indført.

En individuel fodring af dyrene og en streng udvælgelse af deres egenskaber i løbet af hele deres liv for kun at beholde dem, der bedst vil kunne nyde godt af en langsom opfedning på hø, gør det muligt at opdrætte enestående dyr og producere smagfuldt kød.

Produktets egenart hænger sammen med både miljøforholdene og den naturlige flora, der findes her, og de opdrætsvilkår, der er udviklet i dette miljø (produktion af hø af høj kvalitet, sortering af dyrene, lang vinteropfedning på hø osv.). En lang opfedning på hø af ældre dyr gør det således muligt at opnå et hvidt ydre fedtlag, og slagtekroppe, der er godt dækket af et fedtlag (uden punktuelle fedtansamlinger), hvilket hænger nøje sammen med marmoreringen af dette kød og dets særprægede smag.

En begrænset transporttid til slagteriet og respektfuld praksis i hele slagteforløbet gør det muligt for slagtekroppene at bevare deres egenart og deres evne til modning.

Opdrætterne, slagterierne og slagterne er uundværlige led i den kæde, der gør det muligt at producere »Fin Gras / Fin Gras du Mézenc«. Dette produkt markedsføres i traditionelle salgskredsløb: De lokale slagtere henvender sig til de slagterier, der ligger nærmest deres salgssteder, og beder dem om at slagte de dyr, som de har kunnet udvælge hos opdrætteren. Endnu i dag arrangeres der udstillinger af de påskeudsmykkede dyr foran slagterierne. De markeder, der stadig tilrettelægges i dag, samler disse forskellige aktører omkring denne sæsonbetingede produktion, hvis renommé er veletableret.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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