C/2026/4213

30.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4213)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

EU-Nr.: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Im Abschnitt „Transport und Schlachtung“ wird die Bestimmung gestrichen, wonach dem Schlachtkörper die Ohrmarke des Tieres beiliegen muss. Diese konkrete Vorgabe wird gestrichen, da Ohrmarken in den Kühlräumen ein hygienisches Problem darstellen. Die Rückverfolgbarkeit der Schlachtkörper wird durch die Einhaltung der allgemeinen Vorschriften und dank des Verfahrens, das Schlachthöfe zur Rückverfolgbarkeit einsetzen, stets gewährleistet.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Kontaktdaten des INAO und der DGCCRF werden aktualisiert.

Der Absatz wird um einen Verweis auf die geltenden Bestimmungen ergänzt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

EU-Nr.: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Name(n)**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 – FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ darf ausschließlich für Rindfleisch von mindestens 24 Monate alten Färsen oder mindestens 30 Monate alten Ochsen verwendet werden. Das Erzeugnis ist saisongebunden. Die Tiere werden ab dem 1. Februar bis einschließlich 31. Mai geschlachtet, nachdem sie über den Winter im Stall langsam überwiegend mit Heu gemästet wurden.

In verschiedenen Lebensstadien, namentlich in der Mastphase und am Ende der Mast, unterliegen sie einer strengen Auswahl nach den Kriterien Skelettentwicklung, Muskelentwicklung, durch Druck festgestellter Mastzustand, Futterverwertung und allgemeines Aussehen.

Die Eigenschaften der Schlachtkörper und des Fleischs sind auf die lange, progressive Mast mit Heu aus dem Bergmassiv Mézenc und die strenge Auswahl der lebenden Tiere in verschiedenen Lebensstadien zurückzuführen.

Die Schlachtkörper müssen die folgenden Eigenschaften aufweisen:

— Fleischigkeitsklassen E, U, R und Fettgewebeklassen 2, 3, 4 gemäß dem gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder EUROP;

— ein Kaltgewicht von mindestens 280 kg bei Färsen und 320 kg bei Ochsen;

— geringe bis leichte Fettabdeckung ohne punktuelle Fettansammlungen;

— weißes bis cremefarbenes Oberflächenfett.

Das Fleisch weist ein kräftig rote bis purpurrote Farbe auf und ist marmoriert (d. h. mit leichten Fetteinlagerungen im Muskel). Das Fleisch wird gekühlt angeboten (außer aufgetautes gekühltes Fleisch). Je nachdem, ob das Fleisch roh, gekocht oder gegrillt angeboten wird, ist es zart bis sehr zart, schmelzend und sehr saftig mit intensiven, anhaltenden Aromen im Mund.

Im Einzelhandel wird das Fleisch zum Zeitpunkt des Verkaufs an den Endverbraucher zerteilt.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Geburt, Aufzucht, Mast, Schlachtung.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Schlachtkörper und die daraus gewonnenen Teilstücke werden bis zum Endverkäufer von einem Etikett begleitet, das mindestens folgende Angaben enthält:

— Name der Ursprungsbezeichnung;

— Bildzeichen der Europäischen Union für eine g.U.;

— nationale Erkennungsnummer des Tiers oder Schlachtnummer;

— Nummer des Haltungsbetriebs;

— Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Schlachthofs;

— Schlachtdatum;

— bei Grill- und Bratenfleisch (ausgenommen Saumfleisch, Nierenzapfen und Filet) den Hinweis: „Vom Zeitpunkt der Schlachtung bis zum Verkauf an den Endverbraucher mindestens zehn volle Tage am Knochen gereift“.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Kantone und Gemeinden:

— Departement Ardèche:

Kanton Antraigues-sur-Volane: gesamtes Gebiet,

Kanton Aubenas: Gemeinden Aubenas, Mercuer,

Kanton Burzet: Gemeinden Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie,

Kanton Le Cheylard: Gemeinden Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

Kanton Coucouron: Gemeinden Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron,

Kanton Montpezat-sous-Bauzon: gesamtes Gebiet,

Kanton Privas: Gemeinden Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras,

Kanton Saint-Agrève: Gemeinde Mars,

Kanton Saint-Etienne-de-Lugdarès: Gemeinden Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne,

Kanton Saint-Martin-de-Valamas: Gemeinden Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial,

Kanton Saint-Pierreville: Gemeinden Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua,

Kanton Thueyts: Gemeinde Astet,

Kanton Vals-les-Bains: Gemeinden Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Departement Haute-Loire:

Kanton Fay-sur-Lignon: gesamtes Gebiet,

Kanton Le Monastier-sur-Gazeille: Gemeinden Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles,

Kanton Le Puy-en-Velay: Gemeinden Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy,

Kanton Le Puy-en-Velay Nord: Gemeinden Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac,

Kanton Le Puy-en-Velay Est: Gemeinden Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade,

Kanton Le Puy-en-Velay Ouest: Gemeinde Espaly-Saint-Marcel,

Kanton Le Puy-en-Velay Sud-Est: Gemeinden Arsac-en-Velay, Coubon,

Kanton Saint-Julien-Chapteuil: Gemeinden Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac,

Kanton Tence: Gemeinde Mazet-Saint-Voy,

Kanton Yssingeaux: Gemeinden Araules, Yssingeaux.

— Departement Lozère:

Kanton Langogne: Gemeinde Langogne.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet ist am Ostrand des Zentralmassivs nicht weit vom Puy en Velay gelegen; sein Zentrum befindet sich auf dem Mézenc-Plateau.

Die Rinderhaltung im geografischen Gebiet wird durch das Mézenc-Plateau beeinflusst, und es haben sich spezielle Haltungs- und Mastmethoden entwickelt, die auf der Weidehaltung und Heufütterung auf Höhenlagen zwischen 1 100 m bis 1 500 m basieren. Darüber hinaus sind sie durch die Gepflogenheiten im Zusammenhang mit dem Verzehr von „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ und dessen Verkauf in traditionellen Fleischereien, den Schlachtverfahren bei „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ und dem Transport von Schlachttieren zu den Schlachthöfen in Begleitung der Tierhalter geprägt. Die hügeligen Hochflächen sind aufgrund des früheren Vulkanismus morphologisch und geologisch einheitlich mit tiefgründigen, leicht saueren Böden.

Sie weisen Kontinentalklima mit mediterranen Einflüssen auf. Der Monat Juli und der Übergang Juni-Juli sind durch Trockenheit und hohe Temperaturen geprägt, sodass dies ein günstiger Zeitpunkt für die Heuernte auf den Wiesen des Mézenc-Massivs ist. Diese natürlichen Bedingungen tragen dazu bei, dass sich in diesem Bergmassiv eine vielfältige, besondere Flora herausbildet und dass in ungewöhnlicher Höhenlage Heu geerntet werden kann.

Die Wiesen des Mézenc sind seit dem 18. Jahrhundert berühmt für ihre Qualität. Einem 1995 verfassten „Inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc“ (Pflanzeninventar der Mähwiesen und Weiden des Mézenc) zufolge liegt eine bemerkenswert diversifizierte Flora vor, die für ein kühles Bergklima typisch ist (Veilchen, Knöterich, Bärwurz, Wald-Rispengras). Eine Analyse des Heus aus dem Mézenc hat dessen hohen Nährwert bestätigt, der deutlich über dem vom staatlichen Agrarforschungsinstitut INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) ermittelten Mittelwert bei Bergheu liegt. Der Bärwurz (Meu Athamanticum Jacq.), der hier „Cistre“ genannt wird, ist das Kennzeichen der Mähwiesen des Mérenc. Aufgrund der besonderen Gegebenheiten des Mézenc, wo bis auf eine Höhe von 1 500 m gemäht wird, findet sich diese Pflanze im Heu und wird von den Tieren gefressen (die die frische Pflanze verschmähen). Sie macht das Heu besonders verlockend. In anderen Bergmassiven wächst diese Pflanze auf den Sommerwiesen und wird daher nicht gefressen.

In dem Gebiet hat sich ein einmaliges System der landwirtschaftlichen Erzeugung herausgebildet, bei dem dank der Heuwiesen Rinder in Hochlagen (über 1 100 m) gehalten werden, wo anderenorts nur Sommerweiden genutzt werden.

Ziel der Tierhaltung ist nicht, ihr Wachstumspotenzial so weit wie möglich auszuschöpfen, sondern die vorhandenen Futtermittel optimal zu nutzen. Das Wachstum der Tiere verläuft regelmäßig, da im Sommer praktisch nie Grasmangel infolge längerer Dürreperioden herrscht. Es werden ständig Fetteinlagerungen gebildet, auch wenn sich diese Einlagerung in der Endphase intensiviert.

Die Rinderhalter in dem Gebiet haben besondere Verfahren der Heuernte entwickelt, bei denen das Heu auf der Wiese trocknet und das beste Heu für die Mastzeit ausgewählt wird. Die Morphologie der ausgewählten Tiere muss eine langsame Mast mit Heu über den Winter ermöglichen. Deswegen wählen die Halter die Tiere während deren gesamter Lebensspanne nach den Kriterien Muskel- und Skelettentwicklung, Futterverwertung, Eignung zur Mast und Aussehen aus. Beim Aufstallen müssen sie so wenig Fettgewebe aufweisen, dass sie im Laufe des Winters langsam mit Heu gemästet werden können.

Jedes Jahr werden in jedem Rinderhaltungsbetrieb nur einige wenige Tiere für die Erzeugung von „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ ausgewählt. Während der langsamen Wintermast mit Heu über mindestens 110 Tage ab der Aufstallung (spätestens Anfang November) werden die Tiere einzeln und nicht als Herde geführt; das ausgewählte Heu wird als Mahlzeit verteilt, um die Aufnahme von Heu zu maximieren. Im Stall wird jedes Tier entsprechend seinem Mastzustand und dem voraussichtlichen Verkaufszeitpunkt gefüttert. Bei der traditionellen Mast von „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ kann sich eine Fettschicht herausbilden, die den Schlachtkörper bei der Reifung vor Oxidation schützt. Deswegen können diese Schlachtkörper ohne Beeinträchtigung über längere Zeit (bis 20 oder 30 Tage) reifen.

Die Schlachtung von „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ erfolgt nach traditionellen Verfahren, die es gestatten, die Eignung des Fleischs für eine lange Reifung zu erhalten. Insbesondere dürfen die Schlachtkörper weder abgebraust werden (außer bei versehentlicher Verschmutzung), noch darf das anhaftende Fettgewerbe entfernt werden. Die Schlachtkörper werden so abgekühlt, dass ein Kälteschock vermieden wird.

Als Name für dieses besondere Rindfleisch wird sowohl die traditionelle Bezeichnung „Fin Gras“ als auch die traditionelle Bezeichnung „Fin Gras“ zusammen mit der geografischen Angabe „Mézenc“ verwendet.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Fleisch stammt von Tieren, die mit Gras und Heu von Hochlagen, die anderenorts nur als Sommerweide dienen, gefüttert werden.

Die Schlachtkörper haben eine geringe bis leichte Fettabdeckung ohne punktuelle Fettansammlungen. Das Oberflächenfett ist weiß bis cremefarben. Das Fleisch weist ein kräftig rote bis purpurrote Farbe auf und ist marmoriert (d. h. mit leichten Fetteinlagerungen im Muskel).

Das Fleisch mit der Bezeichnung „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ hat besondere Eigenschaften, die auf die verzehrten Pflanzen und die Art der Haltung zurückzuführen sind. Dies konnte durch Verkostungen von rohem und gegartem Fleisch sowie durch Laboranalysen nachgewiesen werden.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Dank der Höhenlage sowie der geologischen und klimatischen Bedingungen des Mézenc-Plateaus kommt hier eine vielfältige Flora vor, die sich ganz besonders für die Erzeugung von hochwertigem Heu eignet, das auf der Wiese trocknet. In Untersuchungen wurde der Zusammenhang zwischen den Terpenprofilen des im Mézenc-Massiv erzeugten Heus (mit Bärwurz als typischer Pflanze) und dem Terpenprofil des Rindfleischfetts nachgewiesen.

Eine Besonderheit dieser Erzeugung beruht auf der langsamen Wintermast, in deren Mittelpunkt hochwertiges, schmackhaftes Heu steht, das eine optimale Mast der Tiere nach 110 Tagen im Stall erlaubt. Die Fütterungsmethoden bewirken, dass die Tiere große Mengen Heu zu sich nehmen.

Diese Tiere werden individuell geführt und unterliegen während ihrer gesamten Lebensspanne einer strengen Auswahl aufgrund ihrer Merkmale, damit nur die Tiere gemästet werden, die sich am besten für eine langsame Heumast eignen. So können sie sich zu Ausnahmetieren entwickeln und ein hoch aromatisches Fleisch hervorbringen.

Die Besonderheiten des Erzeugnisses hängen sowohl von der Umwelt und der natürlichen Flora, die sich dort entwickelt hat, als auch von den in dieser Umwelt entwickelten Haltungsbedingungen ab (Erzeugung von hochwertigem Heu, Auswahl der Tiere, lange Wintermast mit Heu...). Eine lange Heumast älterer Tiere ergibt eine weiße Fettschicht und Schlachtkörper mit einer geringen bis leichten Fettabdeckung (ohne punktuelle Fettansammlungen), sodass sich ein marmoriertes Fleisch mit ausgeprägtem Geschmack ergibt.

Wegen der kurzen Dauer des Transports zum Schlachthof und Verfahren, die während der gesamten Schlachtvorgänge die Qualität des Erzeugnisses wahren, können die Schlachtkörper ihre Besonderheiten und die Reifungseignung bewahren.

Die Tierhalter, die Schlachtstätten und die Fleischer sind in dem Produktionszweig des „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ untrennbar miteinander verbunden. Dieses Erzeugnis wird über traditionelle Vertriebswege verkauft: Zur Schlachtung der Tiere, die die Fleischer im Haltungsbetrieb ausgesucht haben, wenden sie sich an die Schlachthöfe, die ihrem Verkaufsort am nächsten gelegen sind. Noch heute werden an Ostern geschmückte Rinder vor den Fleischereien vorgeführt. Auf den Leistungsschauen für Mastrinder, die noch immer stattfinden, kommen diese verschiedenen Akteure im Zusammenhang mit diesem Saisonprodukt zusammen, das nicht mehr bekannt gemacht werden muss.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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