Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4213

30.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4213)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0545-AM01 — 13 Ιουλίου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Όνομα

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Fin Gras» / «Fin Gras du Mézenc» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Στην παράγραφο «μεταφορά και σφαγή», διαγράφεται η απαίτηση το σφάγιο να συνοδεύεται από το αυτί του ζώου. Η απαίτηση αυτή καταργείται διότι η παρουσία αυτιών στα ψυγεία ενέχει κίνδυνο για την υγεία. Σημειωτέον ότι η ιχνηλασιμότητα των σφαγίων διασφαλίζεται πάντοτε με αξιόπιστο τρόπο μέσω της συμμόρφωσης με τους γενικούς κανονισμούς και με τη διαδικασία ιχνηλασιμότητας για τα σφαγεία.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του ΙΝΑΟ και της Γενικής Διεύθυνσης Ανταγωνισμού, Καταναλωτών και Πρόληψης της Απάτης (DGCCRF).

Η ενότητα επικαιροποιείται, ώστε να παραθέτει τις ισχύουσες διατάξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0545-AM01 — 13 Ιουλίου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ονομασία προέλευσης «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για το βόειο κρέας που προέρχεται από δαμαλίδες ελάχιστης ηλικίας 24 μηνών ή από νεαρά βόδια ελάχιστης ηλικίας 30 μηνών. Πρόκειται για εποχιακό προϊόν. Τα ζώα σφάζονται από την 1η Φεβρουαρίου έως και τις 31 Μαΐου, μετά από περίοδο αργής χειμερινής πάχυνσης στον στάβλο, βασισμένης κυρίως στη διατροφή με ξηρές χορτονομές.

Τα ζώα υποβάλλονται σε αυστηρή διαλογή σε διάφορα στάδια της ζωής τους, ιδίως πριν από την έναρξη και στο τέλος του σταδίου πάχυνσης, με βάση κριτήρια που συνδέονται με τη σκελετική και τη μυϊκή τους ανάπτυξη, την κατάσταση πάχυνσης που διαπιστώνεται με άσκηση πίεσης, τις λειτουργικές τους ικανότητες και τη γενική τους κατάσταση.

Τα χαρακτηριστικά των σφαγίων και του κρέατος συνδέονται με την παρατεταμένη και προοδευτική πάχυνση με ξηρές χορτονομές του Mézenc και με την αυστηρή διαλογή των ζώων σε διάφορα στάδια της ζωής τους.

Τα σφάγια πρέπει να παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— κλάση διάπλασης E, U, R και κλάση κατάστασης πάχυνσης 2, 3, ή 4, σύμφωνα με την κλίμακα κατάταξης των σφαγίων μεγάλων βοοειδών EUROP της ΕΕ,

— βάρος για φορολογικούς σκοπούς (ή βάρος εν ψυχρώ): τουλάχιστον 280 kg για τις δαμαλίδες και τουλάχιστον 320 kg για τα βόδια,

— κηρώδη έως ελαφρώς καλυμμένα με λίπος χωρίς σημειακή συσσώρευση λίπους,

— λευκό έως υπόλευκο εξωτερικό λίπος.

Το χρώμα του κρέατος είναι λαμπερό κόκκινο έως πορφυροκόκκινο. Είναι διάστικτο (δηλαδή με διεισδύσεις ενδομυϊκού λίπους). Το κρέας διατίθεται προς πώληση διατηρημένο με απλή ψύξη, αλλά δεν θα πρέπει προηγουμένως να έχει καταψυχθεί και στη συνέχεια να έχει αποψυχθεί. Με παραλλαγές αναλόγως του τρόπου παρουσίασης —ωμό, μαγειρεμένο ή ψημένο— το κρέας είναι τρυφερό έως πολύ τρυφερό, με βελούδινη και χυμώδη σύσταση, με έντονη γεύση που διαρκεί.

Το κρέας τεμαχίζεται για λιανική πώληση κατά τη στιγμή της διάθεσης στον τελικό καταναλωτή.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

-

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Γέννηση, εκτροφή, πάχυνση και σφαγή.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

4.6. *Ειδικοί κανόνες επισήμανσης του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Έως τον τελικό διανομέα, το σφάγιο και τα τεμάχια που προκύπτουν από την κοπή του συνοδεύονται από ετικέτα που αναφέρει τουλάχιστον:

— την ονομασία του προϊόντος,

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ,

— τον εθνικό αριθμό ταυτοποίησης του ζώου ή τον αριθμό σφαγής,

— τον αριθμό εκμετάλλευσης του εκτροφέα,

— το όνομα και τη διεύθυνση του σφαγείου και τον αριθμό αδείας του,

— την ημερομηνία σφαγής,

— για το κρέας που προορίζεται για ψήσιμο στη σχάρα ή στον φούρνο, με εξαίρεση τη μπριζόλα λάπας, το διάφραγμα και το φιλέτο, περιλαμβάνεται η φράση «το κρέας έχει παλαιωθεί με το κόκαλο επί τουλάχιστον 10 πλήρεις ημέρες μεταξύ της ημερομηνίας σφαγής και της ημερομηνίας λιανικής πώλησης στον τελικό καταναλωτή».

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα ακόλουθα καντόνια και τους ακόλουθους δήμους:

— Νομός Ardèche:

Καντόνι Antraigues-sur-Volane: στο σύνολό του.

Καντόνι Aubenas: δήμοι Aubenas και Mercuer.

Καντόνι Burzet: δήμοι Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie.

Καντόνι Le Cheylard: δήμοι Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades.

Καντόνι Coucouron: δήμοι Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron.

Καντόνι Montpezat-sous-Bauzon: στο σύνολό του.

Καντόνι Privas: δήμοι Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras.

Καντόνι Saint-Agrève: δήμος Mars.

Καντόνι Saint-Etienne-de-Lugdarès: δήμοι Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne.

Καντόνι Saint-Martin-de-Valamas: δήμοι Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial.

Καντόνι Saint-Pierreville: δήμοι Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua.

Καντόνι Thueyts: δήμος Astet.

Καντόνι Vals-les-Bains: δήμοι Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Νομός Haute-Loire:

Καντόνι Fay-sur-Lignon: στο σύνολό του.

Καντόνι Le Monastier-sur-Gazeille: δήμοι Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles.

Καντόνι Le Puy-en-Velay: δήμοι Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy.

Καντόνι Le-Puy-en-Velay Nord: δήμοι Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac.

Καντόνι Le Puy-en-Velay (ανατολικά): δήμοι Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade.

Καντόνι Le Puy-en-Velay (δυτικά): κοινότητα Espaly-Saint-Marcel.

Καντόνι Le Puy-en-Velay (νοτιοανατολικά): δήμοι Arsac-en-Velay, Coubon.

Καντόνι Saint-Julien-Chapteuil: δήμοι Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac.

Καντόνι Tence: δήμος Mazet-Saint-Voy.

Καντόνι Yssingeaux: δήμοι Araules, Yssingeaux.

— Νομός Lozère:

Καντόνι Langogne: δήμος Langogne.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της οροσειράς Massif Central, όχι πολύ μακριά από το Puy en Velay και εκτείνεται κατά κύριο λόγο στο οροπέδιο του Mézenc.

Η εκτροφή βοοειδών στην περιοχή έχει δεχτεί επιρροές από το οροπέδιο του Mézenc, όπου αναπτύχθηκαν συγκεκριμένες πρακτικές εκτροφής και πάχυνσης με βάση τη βόσκηση και την ξηρή χορτονομή σε λειμώνες υψομέτρου 1 100 m έως 1 500 m. Η περιοχή χαρακτηρίζεται επίσης από τις τοπικές πρακτικές που συνδέονται με την κατανάλωση του «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» και την πώλησή του σε παραδοσιακά κρεοπωλεία, με τη μέθοδο σφαγής και με τη μεταφορά των ζώων στα σφαγεία με τη συνοδεία των κτηνοτρόφων. Από γεωλογική άποψη, τα υψίπεδα χαρακτηρίζονται από λοφώδες ανάγλυφο που οφείλεται σε παλαιότερη ηφαιστειογενή δραστηριότητα, ενώ τα εδάφη είναι ελαφρώς όξινα.

Το κλίμα είναι ηπειρωτικού τύπου με μεσογειακές επιδράσεις. Ο Ιούλιος και η μεταβατική περίοδος Ιουνίου-Ιουλίου χαρακτηρίζονται από λειψυδρία και υψηλές θερμοκρασίες, που ευνοούν την ξήρανση της χορτονομής στους λειμώνες του ορεινού όγκου Massif du Mézenc. Οι εν λόγω φυσικές συνθήκες συμβάλλουν στην ανάπτυξη ποικιλόμορφης και ιδιαίτερης χλωρίδας στον ορεινό αυτόν όγκο και στη δημιουργία ξηρής χορτονομής σε ασυνήθιστα μεγάλο υψόμετρο.

Οι βοσκότοποι του Mézenc ήταν ονομαστοί για την ποιότητά τους από τον 18ο αιώνα. Στον κατάλογο της «χλωρίδας των θεριζόμενων λειμώνων και των βοσκοτόπων του Mézenc», ο οποίος κυκλοφόρησε το 1995, παρουσιάζεται μια εξαιρετικά πλούσια χλωρίδα, χαρακτηριστική ενός δροσερού ορεινού κλίματος (βιολέττα, δίστροφο πολύγονο ή φύλλα λάπαθου, μάραθο των Άλπεων, πόα του Chaix). Η ανάλυση των ξηραμένων χορτονομών του Mézenc επιβεβαιώνει τη διατροφική τους αξία, που είναι πολύ ανώτερη των μέσων τιμών των ξηρών χορτονομών ορεινών περιοχών, όπως αυτές έχουν προσδιοριστεί από το εθνικό γεωπονικό ερευνητικό ίδρυμα της Γαλλίας INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Το μάραθο των Άλπεων (Meum Athamanticum Jacq.), το οποίο φέρει την τοπική ονομασία «Cistre», είναι το σήμα κατατεθέν των θεριζόμενων λειμώνων του Mézenc. Η ιδιαίτερη θέση του Mézenc, όπου ο θερισμός γίνεται σε υψόμετρο έως 1 500 μέτρων, καθιστά δυνατή τη συμπερίληψη του φυτού αυτού στις ξηρές χορτονομές και την κατανάλωσή του από τα ζώα (που αρνούνται να το καταναλώσουν στη νωπή του κατάσταση). Προσδίδει δε στις χορτονομές ιδιαίτερη γεύση. Σε άλλους ορεινούς όγκους, το φυτό αυτό απαντά σε θερινούς βοσκοτόπους και, ως εκ τούτου, δεν καταναλώνεται.

Στην περιοχή έχει αναπτυχθεί ένα πρωτότυπο σύστημα κτηνοτροφικής παραγωγής, το οποίο βασίζεται σε θεριζόμενους λειμώνες για την εκτροφή βοοειδών σε υψίπεδα (πάνω από 1 100 μέτρα), τα οποία σε άλλες περιοχές χρησιμοποιούνται αποκλειστικά ως θερινοί βοσκότοποι.

Τα ζώα δεν εκτρέφονται για τη μέγιστη δυνατή ανάπτυξη, αλλά για την καλύτερη δυνατή αξιοποίηση των διαθέσιμων χορτονομών. Η ανάπτυξη των ζώων επιτελείται σε κανονικούς ρυθμούς, καθώς το καλοκαίρι στους βοσκοτόπους δεν παρατηρείται σχεδόν ποτέ έλλειψη βοσκής, χάρη στην απουσία παρατεταμένων περιόδων ξηρασίας. Η εναπόθεση λίπους είναι ομοιόμορφη, μολονότι εμφανίζεται εντονότερη κατά τα τελικά στάδια.

Οι κτηνοτρόφοι της περιοχής έχουν αναπτύξει ειδικές πρακτικές παραγωγής ξηρής χορτονομής που περιλαμβάνουν την ξήρανση στον αγρό και τη διαλογή της καλύτερης χορτονομής που θα χρησιμοποιηθεί κατά την περίοδο πάχυνσης. Τα ζώα που επιλέγονται για πάχυνση πρέπει να έχουν κατάλληλη σωματοδομή που καθιστά δυνατή την αργή χειμερινή πάχυνση με ξηρή χορτονομή. Για τον λόγο αυτόν, καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής των ζώων, οι κτηνοτρόφοι εφαρμόζουν πρακτικές διαλογής σύμφωνα με κριτήρια μυϊκής και σκελετικής ανάπτυξης, λειτουργικών ικανοτήτων, καταλληλότητας για πάχυνση και συνολικής εμφάνισης. Κατά την είσοδο στον στάβλο, τα ζώα πρέπει να έχουν κατάλληλο σωματικό βάρος, ώστε, κατά τη διάρκεια του χειμώνα, να είναι δυνατή η αργή πάχυνση τελειοποίησης με ξηρή χορτονομή.

Κάθε χρόνο, μικρός μόνο αριθμός ζώων από κάθε κτηνοτροφική εκμετάλλευση επιλέγονται για την παραγωγή του «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc». Η αργή περίοδος πάχυνσης με βάση τον σανό ξεκινά το αργότερο στις αρχές Νοεμβρίου και διαρκεί τουλάχιστον 110 ημέρες από την πρώτη είσοδο των ζώων στον στάβλο. Τα ζώα οδηγούνται στον στάβλο ένα προς ένα και όχι ομαδικά, ενώ ο σανός χορηγείται με τη μορφή γεύματος, ώστε να καταναλώνεται όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος του. Στον στάβλο κάθε ζώο λαμβάνει σιτηρέσιο προσαρμοσμένο στην κατάσταση πάχυνσής του και στην προβλεπόμενη ημερομηνία πώλησης. Η παραδοσιακή τεχνική πάχυνσης που χρησιμοποιείται για το προϊόν «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» καθιστά δυνατό τον σχηματισμό λίπους επικάλυψης, το οποίο προστατεύει το σφάγιο από φαινόμενα οξείδωσης κατά τη διαδικασία ωρίμασης. Με τον τρόπο αυτό παράγονται σφάγια κατάλληλα για μακρά περίοδο παλαίωσης (έως 20 ή 30 ημέρες) χωρίς καμία αλλοίωση του κρέατος.

Η σφαγή του «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» περιλαμβάνει παραδοσιακές πρακτικές που καθιστούν δυνατή τη διατήρηση της ικανότητας του κρέατος για μακρά περίοδο παλαίωσης. Απαγορεύονται ιδίως η κατάβρεξη του σφαγίου, εκτός εάν έχει λερωθεί κατά λάθος με ακαθαρσίες, και το «ξάφρισμα» (αφαίρεση του εξωτερικού λίπους επικάλυψης). Λαμβάνεται μέριμνα για την ήπια ψύξη των σφαγίων και την αποφυγή απότομης πτώσης της θερμοκρασίας.

Τόσο η παραδοσιακή ονομασία «Fin Gras», όσο και η παραδοσιακή ονομασία «Fin Gras» συνοδευόμενη από τον γεωγραφικό προσδιορισμό «Mézenc» χρησιμοποιούνται για τον χαρακτηρισμό αυτού του ιδιαίτερου βοείου κρέατος.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το κρέας λαμβάνεται από ζώα που έχουν εκτραφεί με χόρτο και σανό προερχόμενα από υψίπεδα τα οποία σε άλλες περιοχές χρησιμοποιούνται αποκλειστικά ως θερινοί βοσκότοποι.

Τα σφάγια είναι κηρώδη έως ελαφρώς καλυμμένα με λίπος χωρίς σημειακές συσσωρεύσεις λίπους. Το εξωτερικό λίπος είναι λευκό έως υπόλευκο. Το χρώμα του κρέατος είναι λαμπερό κόκκινο έως πορφυροκόκκινο. Είναι διάστικτο (δηλαδή με διεισδύσεις ενδομυϊκού λίπους).

Το κρέας που φέρει την ονομασία «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» διαθέτει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που συνδέονται με τη μέθοδο εκτροφής και με τα φυτά των υψιπέδων του Mézenc που καταναλώνουν τα ζώα. Η εν λόγω σύνδεση επαληθεύεται μέσω γευσιγνωστικών δοκιμών ωμού και μαγειρεμένου κρέατος καθώς και μέσω εργαστηριακών αναλύσεων.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι γεωλογικές και κλιματικές συνθήκες στις περιοχές μεγάλου υψομέτρου του οροπεδίου του Mézenc καθιστούν δυνατή την παρουσία ποικίλης χλωρίδας, η οποία είναι ιδιαιτέρως προσαρμοσμένη στην παραγωγή σανού εξαιρετικής ποιότητας που ξηραίνεται στον αγρό. Μελέτες καταδεικνύουν την ύπαρξη δεσμού μεταξύ των τερπενικών ιδιοτήτων του σανού που παράγεται στο Mézenc (όπου το μάραθο των Άλπεων είναι το φυτό - σήμα κατατεθέν) και του τερπενικού περιεχομένου των λιπωδών τμημάτων του κρέατος.

Η ιδιαιτερότητα αυτής της παραγωγής βασίζεται στην χειμερινή περίοδο αργής πάχυνσης που επικεντρώνεται στη χρήση ξηρής χορτονομής εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης, η οποία καθιστά δυνατή τη βέλτιστη πάχυνση των ζώων μετά από 110 ημέρες σταβλισμού. Χάρη στις πρακτικές διατροφής που εφαρμόζονται, τα ζώα καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες ξηρής χορτονομής.

Η ιδιαίτερη φροντίδα που δίδεται στο κάθε ζώο χωριστά και η προσεκτική διαλογή των ζώων βάσει των χαρακτηριστικών τους καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους διασφαλίζουν ότι μόνον εκείνα που έχουν τη δυνατότητα να επωφεληθούν από την αργή πάχυνση με ξηρή χορτονομή διατηρούνται. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την εκτροφή ζώων εξαιρετικής ποιότητας, που παράγουν ιδιαίτερα εύγευστο κρέας.

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται, αφενός, με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και, αφετέρου, με τη φυσική χλωρίδα που αναπτύσσεται χάρη στις συνθήκες αυτές, καθώς επίσης και με τις πρακτικές εκτροφής που έχουν αναπτυχθεί στην περιοχή (παραγωγή ξηρής χορτονομής υψηλής ποιότητας, διαλογή των ζώων, μακρά περίοδος πάχυνσης με ξηρή χορτονομή τον χειμώνα). Χάρη στην παρατεταμένη περίοδο πάχυνσης με ξηρή χορτονομή των ζώων μεγαλύτερης ηλικίας, δημιουργείται το λευκό λίπος επικάλυψης και παράγονται κηρώδη έως λιπαρά σφάγια (χωρίς σημειακή συσσώρευση λίπους), χαρακτηριστικά που συνδέονται σε μεγάλο βαθμό με την εμφάνιση της διάστικτης όψης του κρέατος και την ιδιαίτερη γεύση του.

Ο σύντομος χρόνος μεταφοράς προς το σφαγείο και οι πρακτικές που σέβονται το προϊόν καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας σφαγής δίνουν τη δυνατότητα στα σφάγια να διατηρούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και την ικανότητά τους για παλαίωση.

Οι κτηνοτρόφοι, τα σφαγεία και τα κρεοπωλεία αποτελούν αδιάρρηκτους κρίκους της αλυσίδας παραγωγής του προϊόντος «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc». Πράγματι, το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο μέσω παραδοσιακών διαύλων πώλησης: οι τοπικοί κρεοπώλες αναθέτουν στα σφαγεία που βρίσκονται πλησιέστερα στο κρεοπωλείο τους τη σφαγή των ζώων που έχουν επιλέξει από την κτηνοτροφική εκμετάλλευση. Μέχρι σήμερα, οι κρεοπώλες εξακολουθούν να διοργανώνουν εκθέσεις μπροστά από τα καταστήματά τους με βοοειδή που έχουν στολιστεί με λουλούδια για το Πάσχα. Οι γεωργικές εκθέσεις που εξακολουθούν να διοργανώνονται φέρνουν σε επαφή τους κτηνοτρόφους και τους κρεοπώλες που προωθούν αυτό το εποχιακό προϊόν, με την εδραιωμένη φήμη.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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