C/2026/4213

30.7.2026

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión** [1]

(C/2026/4213)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]**

**«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»**

**Número de referencia UE: PDO-FR-0545-AM01 de 13.7.2026**

1. **Nombre del producto**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

*Nombre*

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) que incluya un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida;

b) que corra el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico; o

c) que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

*Título*

Descripción del método de obtención

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descripción*

En el párrafo sobre el transporte y sacrificio, se elimina la línea en la que se indica que la canal debe ir acompañada de la oreja del animal. Esta aclaración se elimina porque la presencia de orejas plantea un problema sanitario en los frigoríficos. Cabe señalar que el cumplimiento de la normativa general y el procedimiento de trazabilidad de los mataderos garantizan suficientemente la trazabilidad de las canales en todo momento.

☐ La modificación afecta al documento único

*Título*

Referencias relativas al organismo de control

*Descripción*

Se actualizan los datos de contacto del INAO y de la DGCCRF.

El apartado se actualiza para hacer referencia a las disposiciones vigentes.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas**

**«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»**

**Número de referencia UE: PDO-FR-0545-AM01 de 13.7.2026**

1. **Nombre(s)**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Solamente puede acogerse a la denominación de origen «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» la carne de vacuno de novillas de veinticuatro meses, como mínimo, o de machos castrados de treinta meses, como mínimo. Se trata de un producto estacional. Los animales se sacrifican del 1 de febrero al 31 de mayo, ambos incluidos, tras haber sido cebados lentamente en invierno, básicamente con heno, en los establos.

Los animales son seleccionados de manera rigurosa en las diferentes fases de su vida, en particular antes de la fase de cebado y al final de ella, en función de criterios como el desarrollo esquelético, el desarrollo muscular, el contenido de grasa (comprobado por presión), las aptitudes funcionales y la presentación general.

Las características de las canales y de la carne se explican por el cebado prolongado y progresivo de los animales con heno de Mézenc y por la selección rigurosa de los animales en las diferentes fases de su vida.

Las canales deben tener las características siguientes:

— conformación E, U o R y estado de engrasamiento 2, 3 o 4, según el modelo comunitario de clasificación de canales de bovinos pesados EUROP;

— peso fiscal (o peso de la canal en frío) de 280 kg, como mínimo, en el caso de las novillas, y de 320 kg, como mínimo, en el de los bueyes;

— aspecto ceroso o ligera cobertura de grasa sin acúmulos puntuales;

— grasa externa de color entre blanco y blanco amarillento.

La carne es de color rojo vivo a rojo púrpura y veteada (es decir, con infiltraciones de grasa intramuscular). Se presenta refrigerada, con excepción de la carne descongelada refrigerada. La carne es tierna o muy tierna, untuosa, muy jugosa y tiene un sabor intenso y persistente, con pequeñas diferencias según la presentación (cruda, cocida o asada).

El corte de la carne en trozos para la venta al por menor se efectúa en el momento de la venta al consumidor final.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Nacimiento, cría, cebo, sacrificio.

4.5. *Normas especiales sobre el envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc. del producto agrícola al que se refiere la denominación registrada*

—

4.6. *Normas específicas relativas al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Hasta llegar al distribuidor final, la canal y las piezas procedentes de esta van acompañadas de una etiqueta que indica, como mínimo:

— el nombre de la denominación;

— el símbolo DOP de la Unión Europea;

— el número nacional de identificación del animal o el número de matanza;

— el número de la granja;

— el nombre, la dirección y el número de autorización del matadero;

— la fecha de sacrificio;

— en el caso de la carne para asar o para parrilla, con excepción de los delgados, los músculos del diafragma y el solomillo, la indicación «le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum» (entre la fecha de sacrificio de los animales y la fecha de venta al por menor al consumidor final, la carne ha madurado con hueso como mínimo diez días completos).

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica está compuesta por los cantones y municipios siguientes:

— Departamento de Ardèche:

Cantón de Antraigues-sur-Volane (en su totalidad)

Cantón de Aubenas (municipios de Aubenas y Mercuer)

Cantón de Burzet (municipios de Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet y Sainte-Eulalie)

Cantón de Le Cheylard (municipios Le Chambon y Saint-Andéol-de-Fourchades)

Cantón de Coucouron (municipios de Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte y Lespéron)

Cantón de Montpezat-sous-Bauzon (en su totalidad)

Cantón de Privas (municipios de Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest y Veyras)

Cantón de Saint-Agrève (municipio de Mars)

Cantón de Saint-Etienne-de-Lugdarès (municipios de Le Plagnal y Saint-Alban-en-Montagne)

Cantón de Saint-Martin-de-Valamas (municipios de Borée, La Rochette, Saint-Clément y Saint-Martial)

Cantón de Saint-Pierreville (municipios de Issamoulenc, Marcols-les-Eaux y Saint-Julien-du-Gua)

Cantón de Thueyts (municipio de Astet)

Cantón de Vals-les-Bains (municipios de Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel y Vals-les-Bains)

— Departamento de Haute-Marne:

Cantón de Fay-sur-Lignon (en su totalidad)

Cantón de Le Monastier-sur-Gazeille (municipios de Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres y Présailles)

Cantón de Le Puy-en-Velay (municipios de Le Puy-en-Velay y Vals-près-le-Puy)

Cantón de Le Puy-en-Velay Nord (municipios de Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil y Polignac)

Cantón de Le Puy-en-Velay Est (municipios de Brives-Charensac y Saint-Germain-Laprade)

Cantón de Le Puy-en-Velay Ouest (municipio de Espaly-Saint-Marcel)

Cantón de Le Puy-en-Velay Sud-Est (municipios de Arsac-en-Velay y Coubon)

Cantón de Saint-Julien-Chapteuil (municipios de Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil y Saint-Pierre-Eynac)

Cantón de Tence (municipio de Mazet-Saint-Voy)

Cantón de Yssingeaux (municipios de Araules e Yssingeaux)

— Departamento de Lozère:

Cantón de Langogne (municipio de Langogne).

6. **Vínculo con la zona geográfica**

*Resumen del vínculo*

*Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica se encuentra en el borde oriental del Macizo Central, cerca de Puy en Velay, y está conformada fundamentalmente por la meseta de Mézenc.

Esta zona geográfica se caracteriza por la zona de influencia de la meseta de Mézenc y, en lo tocante a la cría de vacuno, por usos ganaderos y de engorde específicos basados en pastizales y heno de praderas de altura comprendidas entre 1 100 y 1 500 metros. También son característicos el consumo de «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc», la venta en carnicerías tradicionales, la maduración de la carne, y la forma de transporte de los animales al matadero acompañados por el ganadero. Las tierras altas son accidentadas y presentan una unidad morfológica y geológica de origen volcánico además de suelos profundos ligeramente ácidos.

El clima es de tipo continental, con influencias mediterráneas. De finales de junio a finales de julio, las lluvias son muy escasas y las temperaturas, elevadas, por lo que es la mejor época para segar las praderas del macizo de Mézenc. Estas condiciones naturales contribuyen al desarrollo de una flora diversificada y genuina en este macizo y a la henificación a altitudes inhabituales.

Los prados y pastizales de Mézenc son famosos por su calidad desde el siglo XVIII. En un inventario de la flora de los prados de siega y los pastizales de Mézenc realizado en 1995, se describe una flora extraordinariamente diversificada, típica de climas fríos de montaña (violeta, bistorta, eneldo ursino, *Poa chaixii*). Un análisis del heno de Mézenc ha permitido confirmar sin lugar a dudas su poder nutritivo, muy superior al poder medio del heno de montaña calculado por el INRA (Instituto Nacional de Investigación Agronómica). La localización especial de Mézenc, donde se siega a una altitud que llega hasta los 1 500 metros, hace que esté presente en el heno el eneldo ursino (*Meum Athamanticum* Jacq.), emblema de los prados de siega de Mézenc, y que esta planta sea consumida por los animales (que no la comen en fresco). Esta planta, que da al heno una apetencia especial, no se consume en otros macizos porque solo se encuentra en los pastos de estío.

En la zona delimitada se ha ido desarrollando un sistema de producción agrícola original en el que se utilizan prados de siega para criar vacuno en tierras altas (a más de 1 100 metros) que, en otros lugares, se utilizan como pastos de verano.

Los animales no se crían para sacar el máximo partido de sus posibilidades de crecimiento sino para aprovechar plenamente los recursos forrajeros de que disponen. El crecimiento de los animales es regular pues, en verano, prácticamente no sufren las penurias de hierba que ocasionan en los pastos los períodos prolongados de sequía. El depósito de grasa no sufre interrupciones, si bien es más acusado en la fase final.

Los ganaderos de la zona han desarrollado prácticas particulares de henificación, secando el heno en el prado, y eligen el mejor heno para el período de cebo. Los animales seleccionados deben tener una morfología que facilite el cebo invernal con heno. Para ello, los ganaderos van seleccionando los animales en las diferentes etapas de su vida conforme a criterios de desarrollo muscular, desarrollo esquelético, aptitudes funcionales, aptitud para el cebo y presentación. Cuando llegan al establo, deben tener un estado de engrasamiento bajo para que el cebo con heno a lo largo del invierno se haga lentamente.

Cada ganadero solo selecciona anualmente unos pocos animales para producir carne «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc». El cebo invernal lento con heno, cuya duración mínima es de 110 días a partir de la llegada del animal al establo, que se produce como muy tarde a comienzos de noviembre, es una fase en la que el manejo de los animales se hace de manera individual y no por lote, con distribución de heno seleccionado en forma de comida, para maximizar la ingesta de heno. En el establo, se da a cada animal una alimentación adaptada a su estado de engrasamiento y a la fecha prevista de venta. El engorde tradicional del «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» hace que los animales desarrollen una cobertura de grasa que protege la maduración de la canal de los fenómenos de oxidación. Gracias a ello, las canales pueden someterse a un período de maduración prolongado (hasta veinte o treinta días) sin que sufran alteraciones.

El sacrificio del «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» se hace con prácticas tradicionales que evitan que la carne pierda su capacidad para madurar durante un período de tiempo prolongado. En particular, está prohibido duchar la canal, salvo si se ha manchado accidentalmente, y recortar la grasa superficial. El oreo de las canales se hace evitando una refrigeración brusca.

Para designar esta carne de vacuno tan especial se utilizan tanto la denominación tradicional «Fin Gras» como la denominación tradicional «Fin Gras» acompañada por el nombre geográfico «Mézenc».

*Carácter específico del producto*

La carne procede de animales alimentados con hierba y heno de tierras altas reservadas en otras zonas a pastos de verano.

Las canales tienen un aspecto ceroso o una ligera cobertura de grasa sin acúmulos puntuales. La grasa externa es de color entre blanco y blanco amarillento. La carne es de color rojo vivo a rojo púrpura y veteada (es decir, con infiltraciones de grasa intramuscular).

La carne de la denominación «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» tiene características peculiares, derivadas de las plantas que comen los animales y del sistema de cría, como se demuestra en degustaciones de carne cruda y cocida y en análisis de laboratorio.

*Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las condiciones de altitud, geológicas y climáticas de la meseta de Mézenc favorecen la presencia de una flora muy variada, particularmente apta para la producción de heno de gran calidad secado en el prado. Existen estudios que demuestran la relación en el perfil terpénico del heno producido en la zona de Mézenc (cuya planta emblemática es el eneldo ursino) y el perfil terpénico de la grasa de la carne.

Una de las peculiaridades de esta producción es el cebo lento de los animales en invierno, centrado en la utilización de heno de excelente calidad y gran apetencia, gracias al cual se obtiene un engorde óptimo tras 110 días de estabulación. Como consecuencia del sistema de cría, los animales comen grandes cantidades de heno.

El manejo individual de los animales y la selección extrema que se lleva a cabo a lo largo de toda su vida en función de sus características, para dejar solamente los más adecuados para el cebo lento con heno, hacen que se consigan animales excepcionales y que se produzca una carne sabrosa.

Las características del producto se deben tanto a las condiciones del medio natural y a la flora de la zona como a la condiciones en que se crían los animales en ese medio (producción de heno de gran calidad, selección de los animales, cebo prolongado a base de heno en invierno, etc.). Con el cebo prolongado a base de heno de animales adultos se consiguen una cobertura de grasa blanca y canales entre cerosas y recubiertas (sin acúmulos puntuales de grasa) de las que se obtiene una carne veteada característica de sabor pronunciado.

Para que las canales no pierdan sus características y su capacidad de maduración, el tiempo de transporte a los mataderos es limitado y en el sacrificio se aplican métodos que no dañan el producto.

Los ganaderos, los mataderos y los carniceros son elementos indisociables de la cadena que permite producir la carne «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» pues el producto se comercializa en circuitos tradicionales (los carniceros locales recurren a los mataderos más cercanos para sacrificar los animales que han elegido previamente en la explotación ganadera). Hoy día, en Semana Santa, siguen organizándose delante de las carnicerías presentaciones de animales decorados. En las ferias que aún se celebran con motivo del Carnaval se reúnen todos los actores de la cadena en torno a esta producción estacional de fama acreditada.

**Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones**

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