C/2026/4213

30.7.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4213)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

ELi viitenumber: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse, toiduainete ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootmismeetodi kirjeldus

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Punktist „Transport ja tapmine“ jäetakse välja lause, milles täpsustati, et rümbaga peavad kaasas olema looma kõrvad. See lause on välja jäetud, kuna kõrvade hoiustamine külmikutes kujutab endast terviseriski. Tuleb märkida, et rümpade jälgitavus on jätkuvalt tagatud üldeeskirjade ja tapamajade jälgitavusprotseduuride järgimise kaudu.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viited kontrolliasutusele

Kirjeldus

INAO ning konkurentsi, tarbijakaitseküsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraadi (DGCCRF) kontaktandmeid on ajakohastatud.

Seda punkti on ajakohastatud vastavalt kehtivatele sätetele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

ELi viitenumber: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

02 – LIHA JA SÖÖDAV RUPS

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Päritolunimetusega „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ tähistatakse üksnes sellist loomaliha, mida saadakse üle 24 kuu vanustelt mullikatelt või üle 30 kuu vanustelt kastreeritud isasloomadelt. Tegemist on hooajalise tootega. Loomad tapetakse ajavahemikul 1. veebruarist kuni 31. maini (kaasa arvatud) olles neid enne talvel laudas peamiselt heinaga pikkamisi nuumanud.

Elusloomade luustiku ja lihaskonna arengu, vajutamise järgi kindlaks tehtava nuumatuse astme, funktsionaalse suutlikkuse ning üldise olukorra näitajate alusel teostatakse veiste eri eluetappidel, eelkõige enne nuumamisetappi ja nuumamisetapi lõpus, nende seas range valik.

Rümpade ja liha omadused tulenevad kauaaegsest nuumamisest Mézenci heinaga, selle kogust järk-järgult suurendades, samuti elusloomade seas tehtavast rangest valikust nende eri eluetappidel.

Rümbad peavad olema järgmiste omadustega:

— lihakusklass E, U, R ja rasvasusklass 2, 3, 4 täiskasvanud veiste rümpade ühenduse klassifitseerimisskaalal EUROP;

— maksustatav kaal (või külma rümba kaal) vähemalt 280 kg mullikate ja vähemalt 320 kg härgade puhul;

— kaetud õrna rasvkoekihiga ilma suuremate rasvakogumiteta;

— väline rasvakiht peab olema valgest kreemikasvalgeni.

Liha värvus on erepunasest purpurpunaseni. Liha on marmorjas (st lihased on rasvavõrgustikuga läbi põimunud). Liha esitatakse jahutatult, v.a ülessulatatud sügavkülmutatud liha. Olenevalt sellest, kas liha serveeritakse toorelt, hautatult või grillitult, on see õrn ja isegi väga õrn, sametine, hästi mahlakas ning liha lõhn ja maitse on tugevad ning säilivad suus kaua.

Jaemüügis olev liha lõigatakse tükkideks alles lõpptarbijale müümisel.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Sündimine, kasvatamine, nuumamine, tapmine

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

–

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise hõlmatud toote märgistamise erieeskirjad*

Kuni lõpptarbijani jõudmiseni on rümp ja selle jaotustükid varustatud märgisega, millel on esitatud vähemalt:

— nimetus;

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse logo;

— looma riiklik identifitseerimisnumber või tapanumber;

— loomakasvataja põllumajandusettevõtte number;

— tapamaja nimi, aadress ja selle heakskiitmise number;

— tapakuupäev;

— grillimiseks ja praadimiseks mõeldud liha puhul, välja arvatud vahelihase kõõluseline ja lihaseline osa ja filee, märge „veise tapakuupäeva ja lõpptarbijale jaemüügikuupäeva vahele jääv aeg, millal liha lastakse kondi küljes laagerduda, on vähemalt kümme päeva“.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kantoneid ja kommuune:

— Ardèche'i departemang:

Antraigues-sur-Volane'i kanton: tervikuna;

Aubenas' kanton: Aubenas' ja Mercueri kommuunid;

Burzet' kanton: Burzet', Péreyresi, Sagnes-et-Goudoulet', Sainte-Eulalie kommuunid;

Le Cheylardi kanton: Le Chamboni, Saint-Andéol-de-Fourchadesi kommuunid;

Coucouroni kanton: Issanlasi, Issarlèsi, Le Lac-d'Issarlèsi, Lanarce'i, Lavillatte'i, Lespéroni kommuunid;

Montpezat-sous-Bauzoni kanton: tervikuna;

Privas' kanton: Ajoux', Gourdoni, Pourchèresi, Privas', Saint-Priesti, Veyras' kommuunid;

Saint-Agrève'i kanton: Marsi kommuun;

Saint-Etienne-de-Lugdarèsi kanton: Le Plagnali, Saint-Alban-en-Montagne'i kommuunid;

Saint-Martin-de-Valamasi kanton: Borée, La Rochette'i, Saint-Clémenti, Saint-Martiali kommuunid;

Saint-Pierreville'i kanton: Issamoulenci, Marcols-les-Eaux', Saint-Julien-du-Gua kommuunid;

Thueytsi kanton: Asteti kommuun;

Vals-les-Bainsi kanton: Labégude'i, Saint-Julien-du-Serre'i, Uceli, Vals-les-Bainsi kommuunid.

— Haut-Loire'i departemang:

Fay-sur-Lignoni kanton: tervikuna;

Le Monastier-sur-Gazeille kanton: Freycenet-la-Cuche'i, Freycenet-la-Touri, Laussonne'i, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyresi, Présailles' kommuunid;

Le Puy-en-Velay kanton: Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy kommuun;

Le Puy-en-Velay Nordi kanton: Aiguilhe', Chadraci, Le Monteil', Polignaci kommuunid;

Le Puy-en-Velay Esti kanton: Brives-Charensaci, Saint-Germain-Laprade'i kommuunid;

Le Puy-en-Velay Ouesti kanton: Espaly-Saint-Marceli kommuun;

Le Puy-en-Velay Sud-Esti kanton: Arsac-en-Velay', Couboni kommuunid;

Saint-Julien-Chapteuil kanton: Lantriaci, Montusclat', Queyrièresi, Saint-Julien-Chapteuil', Saint-Pierre-Eynaci kommuunid;

Tence'i kanton: Mazet-Saint-Voy' kommuun;

Yssingeaux' kanton: Araulesi, Yssingeaux' kommuunid.

— Lozère'i departemang:

Langogne'i kanton: Langogne'i kommuun.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna eripära

Geograafiline piirkond asub Keskmassiivi idapoolses ääres, mitte kaugel Puy en Velayst ja selle keskosa jääb Mézenci platoole.

Selle geograafilise piirkonna veisekasvatust mõjutab Mézenci platoo, kus on välja kujunenud spetsiifilised kasvatamis- ja nuumamisviisid, kasutades 1 100 – 1 500 meetri kõrgusel asuvaid karjamaid ja heina. Piirkonda iseloomustavad ka mitmed kohalikud tavad, mis on seotud liha „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc'" tarbimise ja selle müügiga traditsioonilistes lihapoodides, loomade tapmisviisi ning nende tapamajja transportimisega põllumajandustootjate saatel. Kõrgplatool olevad alad on mägised, morfoloogiliselt ja geoloogiliselt on need endised vulkaanilised piirkonnad, mille mullastikukiht on sügav ja kergelt happeline.

Valdav on vahemerelise mõjuga mandriline kliima. Juuni ja juuli vaheldumise ning kogu juulikuu jooksul on sademeid vähe ja temperatuurid on kõrged; siis on Mézenci massiivi rohumaadel kõige parem heinategemise aeg. Tänu soodsatele looduslikele tingimustele kasvab massiivil väga mitmekesine ja eripalgeline taimestik ning seetõttu on sellistel kõrgustel üldse võimalik heina teha.

Mézenci niitude kuulsus ulatub tänu nende kvaliteedile juba XVIII sajandisse. 1995. aastal koostati Mézenci kultuurkarjamaadel ja rohumaadel kasvava taimestiku nimistu, milles on loetletud jahedale mägikliimale omased väga mitmekesised taimed (kannike, ussitatar, kolmelisulgjas karujuur, metsnurmikas). Mézenci heinas olevate taimede analüüs andis selge kinnituse, et nende toiteväärtus on märksa kõrgem, kui see, mida Prantsuse riiklik agronoomiauuringute instituut (INRA, Institut National de la Recherche Agronomique) on mägiheina puhul üldiselt täheldanud. Kolmelisulgjas karujuur (*Meum Athamanticum Jacq.*), mida kohapeal kutsutakse *Cistre*, on ühtlasi Mézenci kultuurkarjamaade sümbol. Mézenci eripärase asendi tõttu – heina tehakse 1 500 meetri kõrgusel platool – esineb seda taime heina sees ja loomad söövad seda (värskena veised seda taime ei söö). Taim annab heinale erilised maitseomadused. Muudel mägialadel esineb seda taime suvekarjamaadel ning seega loomad seda ei söö.

Piirkonnas on välja kujunenud ka eripärane põllumajandustootmine: veiseid karjatatakse üle 1 100 meetri kõrgusel olevatel aladel, mis mujal leiavad kasutust üksnes suvekarjamaadena.

Veiseid ei kasvatata mitte nende suurima kasvupotentsiaali saavutamiseks, vaid selleks, et olemasolevaid söödavarusid kõige paremini ära kasutada. Loomade juurdekasvukõver on stabiilne, kuna pikkade kuivaperioodide puudumise tõttu ei ole suvel rohumaadel kunagi söödast puudu. Rasvakihi juurdekasv on regulaarne, isegi kui selle teket lõppetapis alati ei soodustata.

Piirkonna veisekasvatajad on välja kujundanud erilised heina tegemise tavad: hein kuivatatakse rohumaal ja seal valitakse välja ka parima kvaliteediga hein, mida anda ette nuumamisperioodil. Ületalve jäetud loomade morfoloogia peab olema selline, mis võimaldab veise pikaajalist nuumamist talvel heinaga. Selleks tehakse loomade hulgas valikut kogu nende elu vältel, võttes aluseks lihaskonna ja luustiku arengu, nende funktsionaalse ja rasvumissuutlikkuse ning üldise olukorra. Lauta jätmisel peab veiste nuumatuse tase olema üsna mõõdukas, et tegelik nuumamine saaks toimuda talve jooksul aeglaselt heinaga söötes.

Liha „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" tootmiseks valitakse igal aastal põllumajandusettevõttes välja vaid mõned loomad. Talvine aeglane nuumamine, mis kestab vähemalt 110 päeva alates looma lauta jätmisest hiljemalt novembri lõpus, on etapp, kus loomadega tegeletakse mitte karja- vaid ühekaupa, koostades iga looma heinavaliku individuaalselt, et hein kõige otstarbekamalt ära kasutada. Laudas söödetakse loomi vastavalt iga veise nuumatuse astmele ja tema kavandatavale müügikuupäevale. Loomaliha „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" saamiseks vajaliku traditsioonilise nuumamise tõttu tekib rümba ümber nn kaitsev rasvakiht, mis kaitseb rümpa selle laagerdumisel hapniku juurdepääsu ja sellega seotud nähtuste eest. Sellise nuumamise tulemuseks on rümbad, mida saab lasta laagerduda pikka aega järjest (20–30 päeva).

Loomaliha „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" saamiseks sobiva looma tapmine toimub traditsioonilisel viisil, mis aitab hoida liha sobivana pikaajaliseks laagerdumiseks. Eelkõige on keelatud rümba veega pesemine (välja arvatud juhud, kui rümp on juhuslikult mustusega kattunud) ning välisrasva eemaldamine. Jahutamisel tuleb vältida rümba liiga kiiret mahajahtumist.

Selle eripärase veiseliha tähistamiseks kasutatakse nii traditsioonilist nimetust „Fin Gras" kui ka traditsioonilist nimetust „Fin Gras", millega käib kaasas kohanimi Mézenc.

Toote eripära

Liha saadakse loomadelt, keda on söödetud rohu ja heinaga, mida saadakse sellistelt kõrgplatoodelt, mida tavaliselt kasutatakse üksnes suvekarjamaadeks.

Rümbad on kaetud õrna rasvkoekihiga, kuid ilma suuremate rasvakogumiteta. Väline rasvakiht on valgest kreemikasvalgeni. Liha värvus on erepunasest purpurpunaseni. Liha on marmorjas (st lihased on rasvavõrgustikuga läbi põimunud).

Nimetust „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ kandev liha on eriliste omadustega, mis tulenevad platool kasvavate ja lautades antava sööda seas olevate taimede omapärast. Seda on aidanud kindlaks teha toore ja kuumtöödeldud liha degusteerimine ning laboratoorsed analüüsid.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Mézenci platoo kõrguse, geoloogiliste ja kliimatingimuste tõttu kasvab seal väga mitmekesine taimestik, mis sobib väga hästi rohumaal kuivatatava suurepärase heina tootmiseks. Uurimustest on selgunud, et Mézenci heinas, mille sümboliks on kolmelisulgjas karujuur, olevad iseloomulikud terpeenid ja liha rasvas olevad terpeenid on omavahel seotud.

Selle toodangu eripära põhineb talvel toimuval pikaajalisel nuumamisel, mil söödaks kasutatakse suurepärase kvaliteedi ja heade söödaomadustega heina, mida süües 110 päeva laudas viibinud veised on just parajal määral rasva kogunud. Tänu kohalikul tasandil juurdunud tavadele söövad loomad väga palju heina.

Individuaalne lähenemine igale veisele ja nende range valik lähtuvalt omadustest, mida jälgitakse kogu eluperioodi jooksul, eesmärgiga jätta alles üksnes sellised veised, kes on pikaajaliseks heinaga nuumamiseks kõige sobivamad, võimaldab kasvatada eriliste omadustega loomi ja toota mahlakat liha.

Toote omadused on seotud nii keskkonna ja ka seal kasvavate looduslike taimedega kui ka sellistes tingimustes väljakujunenud loomakasvatustavadega (kõrgekvaliteedilise heina tegemine, loomade valimine, pikk talvine nuumamine heinaga…). Õiges vanuses loomade pikk heinaga nuumamine tekitab loomale valge rasvakihi ja õrna rasvkoekihiga hästi kaetud rümba (ilma suuremate rasvakogumiteta), millest omakorda tuleneb marmorjas ja tugeva maitsega liha.

Tapamajasse viimise lühike aeg ja toote käsitlemise tavad kogu tapaahela jooksul aitavad rümbal säilitada selle eripärad ja head laagerdumisomadused.

Veisekasvatajad, tapamajad ja lihunikud on liha „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ tootmisahela üksteisega tihedalt seotud lülid. Toodet turustatakse traditsioonilise müügiahela kaudu: kohalikud lihunikud lasevad oma müügikohale kõige lähemal asuval tapamajal tappa just neid loomi, kes on veisekasvatuses just selleks otstarbeks välja valitud. Lihakarnide ees korraldatakse lihavõttepühade paiku veel tänapäevalgi vastavalt kaunistatud loomade näitamist. Lihalaatadel, mida peetakse veel tänapäevalgi, on esindatud kõik selle kuulsa hooajalise tootega seotud ahelalülid.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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