C/2026/4213

30.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4213)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

EU-viitenumero: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ranskan maataloudesta, maatalouselintarvikkeista ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen nimessä

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Valmistusmenetelmän kuvaus

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Kohdasta ”Kuljetus ja teurastus” on poistettu vaatimus, että eläimen korvan pitää olla ruhon mukana. Tämä vaatimus on poistettu siksi, että korvien säilyttäminen jääkaapissa on terveysriski. Huom. Ruhojen jäljitettävyys varmistetaan aina luotettavasti noudattamalla teurastamoja koskevia yleisiä säännöksiä ja jäljitettävyysmenettelyitä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelimen tiedot

Kuvaus

INAOn ja kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntaviraston DGCCRF:n (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes) yhteystiedot on päivitetty.

Kohtaan on lisätty viittaus voimassa oleviin säännöksiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

EU-viitenumero: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Nimi/nimet**

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Alkuperänimitystä ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” voidaan käyttää ainoastaan naudanlihasta, joka on peräisin vähintään 24 kuukauden ikäisistä hiehoista tai vähintään 30 kuukauden ikäisistä häristä. Kyseessä on kausituote. Eläinten teurastuskausi kestää 1. päivästä helmikuuta 31. päivään toukokuuta. Sitä ennen niitä on lihotettu talven ajan hitaasti navetassa. Ruokinnassa on käytetty pääosin heinää.

Karjaa jaotellaan huolellisella valinnalla niiden eri elinvaiheissa, erityisesti ennen lihotusvaiheen alkua ja sen lopussa. Valintaperusteina käytetään luuston ja lihasten kehittymistä, painelemalla arvioitua rasvakerrosta, eläinten funktionaalista soveltuvuutta ja yleisilmettä.

Ruhojen ja lihan ominaisuudet ovat sidoksissa pitkään ja asteittaiseen lihotukseen Mézencin heinällä sekä eläinten huolelliseen karsintaan niiden eri elinvaiheissa.

Ruhoilla on oltava seuraavat ominaispiirteet:

— lihakkuusluokka E, U, R ja rasvaisuusluokka 2, 3, 4 EU:n täysikasvuisten nautojen ruhojen EUROP-luokitteluasteikolla

— verotuksessa ilmoitettava paino (eli teuraspaino kylmänä): hiehoilla vähintään 280 kg ja härillä vähintään 320 kg

— pinta on vahamainen tai hieman rasvainen, eikä siinä ole selkeitä rasvakeskittymiä

— ulkoisen rasvan väri vaihtelee valkoisesta kermanvalkoiseen.

Lihan väri vaihtelee kirkkaanpunaisesta purppuranpunaiseen. Liha on marmoroitunutta eli rasva on jakautunut lihassyiden väliin. Liha asetetaan myyntiin jäähdytettynä, mutta sitä ei saa ensin jäädyttää ja sitten sulattaa. Sen mukaan tarjotaanko liha raakana, muhennoksena vai grillattuna, lihan koostumus vaihtelee hyvin mureasta mureaan, se on täyteläistä ja mehevää ja sen intensiivinen aromi säilyy suussa pitkään.

Lihan leikkaus vähittäiskauppaa varten tehdään, kun liha myydään loppukuluttajalle.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

–

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Syntymä, kasvatus, lihotus ja teurastus.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityiset säännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Ruhon ja siitä peräisin olevien palojen mukana on oltava lopulliseen myyjään saakka merkintä, josta ilmenevät ainakin seuraavat tiedot:

— alkuperänimitys

— Euroopan unionin SAN-tunnus

— eläimen kansallinen tunnistenumero tai teurastamonumero

— maatilan numero

— teurastamon nimi, osoite ja hyväksyntänumero

— teurastuspäivä

— jos liha on tarkoitettu grillattavaksi tai paistettavaksi, lukuun ottamatta pallea- ja kuvelihaa ja sisäfileetä, maininta ”lihaa on raakakypsytetty luullisena eläimen teurastuspäivän ja loppukuluttajalle myynnin välillä vähintään 10 kokonaista päivää”.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat kantonit ja kunnat:

— Ardèchen departementti:

Antraigues-sur-Volanen kantoni: kokonaan

Aubenas’n kantonissa seuraavat kunnat Aubenas, Mercuer

Burzet'n kantonissa seuraavat kunnat: Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie

Le Cheylardin kantonissa seuraavat kunnat: Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades

Coucouronin kantonissa seuraavat kunnat: Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron

Montpezat-sous-Bauzonin kantoni: kokonaan

Privas'n kantonissa seuraavat kunnat: Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras

Saint-Agrèven kantonissa: Marsin kunta

Saint-Etienne-de-Lugdarès'n kantonissa seuraavat kunnat: Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne

Saint-Martin-de-Valamas'n kantonissa seuraavat kunnat: Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial

Saint-Pierrevillen kantonissa seuraavat kunnat: Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua

Thueyts'n kantonissa: Astet'n kunta

Vals-les-Bainsin kantonissa seuraavat kunnat: Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains

— Haute-Loiren departementti:

Fay-sur-Lignonin kantoni: kokonaan

Le Monastier-sur-Gazeillen kantonissa seuraavat kunnat: Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles

Le Puy-en-Velayn kantonissa seuraavat kunnat: Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy

Le-Puy-en-Velay Nordin kantonissa seuraavat kunnat: Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac

Le Puy-en-Velay Estin kantonissa seuraavat kunnat: Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade

Le Puy-en-Velay Ouestin kantonissa Espaly-Saint-Marcelin kunta

Le Puy-en-Velay Sud-Estin kantonissa seuraavat kunnat: Arsac-en-Velay, Coubon

Saint-Julien-Chapteuil'n kantonissa seuraavat kunnat: Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac

Tencen kantonissa: Mazet-Saint-Voyn kunta

Yssingeaux'n kantonissa seuraavat kunnat: Araules, Yssingeaux

— Lozèren departementti:

Langognen kantonissa: Langognen kunta.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Kyseessä oleva maantieteellinen alue sijaitsee Ranskan keskiylängön itäreunalla, melko lähellä Puy-en-Velayta, Mézencin ylätasangolla.

Alueelle on 1 100–1 500 metrin korkeudelle kehittynyt erityisiä karjankasvatus- ja lihotuskäytäntöjä, jotka perustuvat laiduntamiseen ja heinäruokintaan. Lisäksi alueelle on luonteenomaista paikalliset käytännöt ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” -lihan kulutuksessa, sen myynnissä perinteisissä lihakaupoissa, teurastusmenetelmissä ja tavassa kuljettaa karja teurastamoihin kasvattajien valvonnassa. Geologisesti tarkasteltuna ylängöt ovat tasaisen kumpuilevia aiemman vulkaanisen toiminnan seurauksena. Maaperä on syvää ja hieman hapanta.

Alueella vallitsevassa mannerilmastossa näkyy Välimeren ilmaston vaikutus. Kesäkuun loppua ja heinäkuuta leimaavat kuivuus ja korkeat lämpötilat, joten se on erityisen suotuisaa aikaa heinänkorjuulle Mézencin ylätasangon heinäniityillä. Tämänlaiset luonnonolot suosivat monipuolisen ja erityisen kasviston kehittymistä ylätasangolla ja mahdollistavat heinänkorjuun poikkeuksellisen korkealla.

Mézencin laidunmaat ovat olleet laadustaan tunnettuja jo 1700-luvulta lähtien. Mézencin heinäniittyjen ja laitumien kasvillisuutta inventointiin vuonna 1995, ja luettelointi osoitti alueen kasvillisuuden olevan hyvin monipuolista viileän vuoristoilmaston kasvillisuutta (orvokki, isokonnantatar, tylppöhierakka, karhunjuuri eli karhunkumina, puistonurmikka). Mézencin heinän analysointi osoitti selvästi, että heinän ravintoarvo ylitti maatalouden tutkimuslaitoksen INRAn (Institut National de la Recherche Agronomique) vuoristoalueiden heinälle vahvistaman keskiarvon selvästi. Karhunjuuri eli karhunkumina (*Meum Athamanticum* Jacq.), paikalliselta nimeltään ”cistre”, on Mézencin heinäniittyjen symboli. Mézencillä on ainutlaatuinen sijainti, ja heinää voidaan korjata aina 1 500 metrin korkeuteen saakka merenpinnasta. Heinän joukosta löytyy karhunjuurta, joten eläimet syövät sitä (ne eivät syö sitä tuoreena). Karhunjuuri tekee heinästä erityisen makuista. Muilla vuoristoalueilla kasvi kasvaa kesälaitumilla, joten eläimet eivät syö sitä.

Alueelle on kehittynyt aivan omalaatuisensa maatalouden tuotantojärjestelmä: karjaa kasvatetaan (yli 1 100 metrin korkeudessa sijaitsevien) ylänköjen heinäniityillä, jollaisia käytetään muualla kesälaitumina.

Karjaa ei kasvateta mahdollisimman suuren painon saavuttamiseksi vaan käytettävissä olevien rehuvarojen hyödyntämiseksi mahdollisimman hyvin. Eläimet kasvavat tasaista vauhtia, sillä laitumella on kesällä käytännössä katsoen aina ruohoa. Pitkiä kuivia ja ruohottomia kausia ei juurikaan ole. Eläimiin kertyy rasvaa tasaisesti, tosin usein enemmän loppuvaiheessa.

Alueen viljelijöillä on erityinen tapa korjata heinää: he kuivattavat heinän pelloilla ja valitsevat parhaan heinän lihotusvaihetta varten. Lihotukseen valituilla eläimillä on oltava erityinen ruumiinrakenne, joka mahdollistaa niiden hitaan lihotuksen heinällä talven aikana. Tämän vuoksi kasvattajat jaottelevat karjaa niiden koko eliniän ajan käyttäen perusteina lihasten ja luuston kehittymistä, eläinten funktionaalista soveltuvuutta, lihomiskykyä ja yleisilmettä. Kun eläimet otetaan sisälle navettaan, niiden lihotus ei saa olla liian pitkällä, jotta ne voidaan loppulihottaa heinällä hitaasti talven aikana.

Kullakin tilalla vain pieni osa karjasta valitaan tuottamaan ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” -lihaa. Eläimiä lihotetaan talven aikana hitaasti heinällä vähintään 110 päivää siitä alkaen, kun ne otetaan navettaan (viimeistään marraskuun alussa). Tämän lihotuskauden aikana eläimiä käsitellään yksilöinä eikä laumana ja heinä jaetaan eläinkohtaisesti, jotta eläimet söisivät sitä mahdollisimman paljon. Kukin eläin saa rehua sen mukaan, miten se on lihonut ja milloin se on tarkoitus myydä. Perinteisen ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” -lihotustavan ansiosta muodostuu pintarasvakerros, joka suojaa ruhoa hapettumiselta raakakypsymisen aikana. Tämän vuoksi ruhoja voidaan kypsyttää pitkään (jopa 20 tai 30 vuorokautta) ilman lihan pilaantumista.

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” -teurastuksessa noudatettavien perinteisten käytäntöjen ansiosta liha säilyttää ominaisuutensa, joiden vuoksi sitä voidaan raakakypsyttää pitkään. Ruhojen suihkuttaminen letkulla on eritoten kiellettyä (elleivät ne vahingossa likaannu), eikä pintarasvaa saa poistaa. Ruhot jäähdytetään varovaisesti ja huolellisesti eikä lämpötilan anneta laskea äkillisesti.

Tätä erityistä naudanlihaa on perinteisesti kuvattu nimityksillä ”Fin gras” ja ”Fin gras du Mézenc” (joka sisältää viittauksen maantieteelliseen alueeseen eli Mézenciin).

Tuotteen erityisyys

Lihan lähteenä olevat eläimet syövät ruohoa ja heinää ylängöiltä, joita muualla käytetään kesälaitumina.

Ruhot ovat pinnaltaan vahamaisia tai hieman rasvaisia eikä niissä ole selkeitä rasvakeskittymiä. Ulkoisen rasvan väri vaihtelee valkoisesta kermanvalkoiseen. Lihan väri vaihtelee kirkkaanpunaisesta purppuranpunaiseen. Liha on marmoroitunutta eli rasva on jakautunut lihassyiden väliin.

Alkuperänimityksen "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" saaneella lihalla on erityisiä ominaisuuksia, jotka ovat kytköksissä karjan kasvatusmenetelmään ja rehussa käytettäviin Mézencin ylätasangolla kasvaviin kasveihin. Tämä on todennettu raa'an ja kypsennetyn lihan makutesteillä ja laboratorioanalyyseillä.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Mézencin tasangon korkeus- ja ilmasto-olojen ja geologian ansiosta alueella kasvaa monipuolista kasvistoa, joka sopii laadultaan erinomaisen, pelloilla kuivatetun heinän kasvatukseen. Tutkimukset ovat osoittaneet, että Mézencin tasangolta korjatun heinän (jonka joukossa oleva karhunjuuri on alueen nimikkokasvi) terpeenisten ominaisuuksien ja lihassa olevan rasvan terpeenin välillä on yhteys.

Tuotannon erityispiirre on hidas talvikautinen lihotus laadultaan erinomaisella hyvänmakuisella heinällä, jonka ansiosta eläimet voidaan lihottaa parhaalla mahdollisella tavalla 110 navettapäivän aikana. Eläimet syövät suuret määrät heinää viljelijöiden soveltamien ruokintakäytäntöjen ansiosta.

Eläimet kasvatetaan yksilöllisesti ja niitä karsitaan tarkkaan koko elinikänsä ajan ominaisuuksiensa perusteella, jotta voidaan valita ne eläimet, jotka sopivat parhaiten hitaaseen lihotukseen heinällä. Näin saadaan tuotettua poikkeuksellisia eläimiä, joista saadaan maukasta lihaa.

Tuotteen ominaisuudet ovat kytköksissä ympäristötekijöihin, alueen luonnonvaraiseen kasvistoon ja lisäksi alueella kehittyneisiin kasvatuskäytäntöihin (korkealaatuisen heinän tuotanto, eläinten valinta, pitkä talvikautinen lihotus heinällä jne.). Koska hieman vanhempaa karjaa lihotetaan heinällä pitkän aikaa, saadaan valkoista pintarasvaa ja ruhoja, jotka ovat pinnaltaan vahamaisia tai hieman rasvaisia (eikä niissä ole selkeitä rasvakeskittymiä). Tämä on vahvasti kytköksissä lihan marmoroitumiseen ja sille ominaiseen makuun.

Eläimet kuljetetaan teurastamoihin nopeasti ja koko teurastusketjun käytännöt vaalivat tuotteen laatua, minkä ansiosta ruhot säilyttävät erityis- ja raakakypsytysominaisuutensa.

Tuottajat, teurastamot ja lihakauppiaat ovat osa ketjua, joka mahdollistaa "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" -lihan tuotannon. Tuotetta pidetään kaupan perinteisten myyntikanavien välityksellä: paikalliset lihakauppiaat pyytävät myyntipaikan lähintä teurastamoa teurastamaan eläimet, jotka he ovat valinneet jo kasvatusaikana. Yhä tänäkin päivänä lihakauppiaat somistavat pääsiäisenä kauppojensa julkisivuja karjalla, joka on somistettu kukin. Edelleen järjestetään maatalousnäyttelyitä, jossa karjankasvattajat ja lihakauppiaat kokoontuvat yhteen edistämään tämän vakiintuneen kausituotteen tunnettavuutta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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