C/2026/4213

30.7.2026

**Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission** [1]

(C/2026/4213)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]**

**«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»**

**Numéro de référence UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026**

1. **Dénomination du produit**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

*Nom*

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

*Titre*

Description de la méthode d'obtention

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Description*

Dans le paragraphe «transport et abattage», la ligne concernant l'accompagnement de la carcasse par l'oreille de l'animal est supprimée. Cette précision est retirée car la présence d'oreille pose un problème sanitaires dans les réfrigérateurs. Il est à noter que la traçabilité des carcasses sera toujours bien assurée par le respect de la règlementation générale et le procédure de traçabilité des abattoirs.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Références concernant la structure de contrôle

*Description*

Les coordonnées de l'INAO et de la DGCCRF ont été actualisées.

Le paragraphe a été actualisé pour citer les dispositions en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles**

**«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»**

**Numéro de référence UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026**

1. **Dénomination(s)**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Seule a droit à l'appellation d'origine «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc», la viande bovine issue de génisses âgées de 24 mois minimum ou de mâles castrés âgés de 30 mois minimum. Il s'agit d'un produit saisonnier. Les animaux sont abattus du 1 er février au 31 mai inclus, après avoir suivi un engraissement hivernal lent à l'étable, basé essentiellement sur le foin.

Les animaux font l'objet d'un tri rigoureux en vif à différents stades de leur vie, notamment avant la phase d'engraissement et à la fin de l'engraissement sur la base de critères liés à leur développement squelettique, leur développement musculaire, leur état d'engraissement constaté par pression, leurs aptitudes fonctionnelles, et leur présentation générale.

Les caractéristiques des carcasses et de la viande sont liées à un engraissement long et progressif au foin du Mézenc et au tri rigoureux des animaux en vif à différents stades de leur vie.

Les carcasses doivent présenter les caractéristiques suivantes:

— E, U, R en conformation et 2, 3, 4 en état d'engraissement, selon la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins EUROP;

— un poids fiscal (ou poids de carcasse à froid) de 280 kg minimum pour les génisses et de 320 kg minimum pour les bœufs;

— être cirée à légèrement couverte sans amas ponctuel de gras;

— un gras externe blanc à blanc crème.

La viande est de couleur rouge franc à rouge pourpre. Elle est persillée (c'est-à-dire avec infiltration de gras intramusculaire). La viande est présentée réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée. Avec des variantes selon qu'elle est présentée crue, en pot-au-feu ou grillée, la viande est tendre à très tendre, onctueuse, avec une bonne jutosité, et des arômes en bouche intenses et persistants.

La découpe de la viande au détail est réalisée au moment de la vente au consommateur final.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Naissance, élevage, engraissement, abattage

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum:

— le nom de l'appellation;

— le logo AOP de l'Union européenne

— le numéro national d'identification de l'animal ou le numéro de tuerie;

— le numéro de l'exploitation de l'éleveur;

— le nom, l'adresse, de l'abattoir et son numéro d'agrément;

— la date d'abattage;

— pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention «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».

5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend les cantons et communes suivants:

— Département de l'Ardèche:

Canton d'Antraigues-sur-Volane: en entier,

Canton d'Aubenas: communes de Aubenas, Mercuer,

Canton de Burzet: communes de Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie

Canton de Le Cheylard: communes de Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

Canton de Coucouron: communes de Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron,

Canton de Montpezat-sous-Bauzon: en entier,

Canton de Privas: communes de Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras,

Canton de Saint-Agrève: commune de Mars,

Canton de Saint-Etienne-de-Lugdarès: communes de Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne,

Canton de Saint-Martin-de-Valamas: communes de Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial,

Canton de Saint-Pierreville: communes de Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua,

Canton de Thueyts: commune de Astet,

Canton de Vals-les-Bains: communes de Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Département de la Haute-Loire:

Canton de Fay-sur-Lignon: en entier,

Canton de Le Monastier-sur-Gazeille: communes de Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles,

Canton de Le Puy-en-Velay: communes de Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy,

Canton de Le Puy-en-Velay Nord: communes de Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac,

Canton de Le Puy-en-Velay Est: communes de Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade,

Canton de Le Puy-en-Velay Ouest: commune de Espaly-Saint-Marcel,

Canton de Le Puy-en-Velay Sud-Est: communes de Arsac-en-Velay, Coubon,

Canton de Saint-Julien-Chapteuil: communes de Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac,

Canton de Tence: commune de Mazet-Saint-Voy,

Canton de Yssingeaux: communes de Araules, Yssingeaux.

— Département de la Lozère:

Canton de Langogne: commune de Langogne.

6. **Lien avec l'aire géographique**

*Résumé du lien*

*Spécificité de l'aire géographique*

L'aire géographique se situe sur la bordure orientale du massif central, non loin du Puy en Velay, et est centrée sur le plateau du Mézenc.

Cette aire géographique est caractérisée par la zone d'influence du plateau du Mézenc en termes d'élevage bovin, avec le développement d'usages d'élevage et d'engraissement spécifiques à base de pâturages et de foin de terres d'altitudes allant de 1 100 m à 1 500 m. En outre, elle est caractérisée par les usages de consommation du «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» et de vente en boucherie traditionnelle, les usages d'abattage du «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc», et les usages de transport des animaux vers les abattoirs accompagnés des éleveurs. Les terres d'altitudes sont vallonnées, avec une unité morphologique et géologique marquée par un volcanisme ancien, et des sols profonds légèrement acides.

Le climat est de type continental avec des influences méditerranéennes. Le mois de juillet et la charnière juin-juillet sont marqués par un déficit en eau et des températures élevées, constituant ainsi un moment privilégié pour la fenaison sur les prairies du Massif du Mézenc. Ces conditions naturelles contribuent au développement d'une flore diversifiée et particulière sur ce massif et à la fenaison à une altitude inhabituelle.

Les herbages du Mézenc sont renommés pour leur qualité depuis le XVIII e siècle. Un «inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc, réalisé en 1995, révèle une flore remarquablement diversifiée typique d'un climat montagnard frais (Violette, Bistorte, Fenouil des Alpes, Pâturin des Sudètes). Une analyse des foins du Mézenc a permis de confirmer nettement leur pouvoir nutritif, bien supérieur aux moyennes des foins de montagne établies par l'INRA (Institut national de la recherche agronomique). Le Fenouil des Alpes (Meum Athamanticum Jacq.), appelé «Cistre» localement, est l'emblème des près de fauche du Mézenc. La position particulière du Mézenc où l'on fauche jusqu'à 1 500 mètres d'altitude permet à cette plante de se retrouver dans les foins et d'être consommée par les animaux (qui la refusent à l'état frais). Elle donne au foin des qualités d'appétence particulières. Dans les autres massifs cette plante est située dans les estives et n'est donc pas consommée.

Un système de production agricole original s'est développé dans l'aire, utilisant des prés de fauche pour élever des bovins sur des terres d'altitude (supérieure à 1 100 mètres) réservées ailleurs à l'estive.

L'animal n'est pas élevé pour exprimer au maximum son potentiel de croissance mais pour valoriser au mieux les ressources fourragères dont il dispose. La croissance des animaux est régulière car l'été au pâturage il n'y a quasiment jamais de pénurie d'herbe entraînée par des périodes sèches prolongées. Le dépôt de gras est régulier même s'il est plus soutenu dans la phase finale.

Les éleveurs de l'aire ont développé des pratiques particulières de fenaison avec un séchage sur pré et trient le meilleur foin pour la période d'engraissement. Les animaux retenus dans la démarche doivent avoir une morphologie permettant un lent engraissement hivernal au foin. Pour cela, les éleveurs trient leurs animaux tout au long de leur vie selon des critères de développement musculaire, de développement squelettique, d'aptitudes fonctionnelles, d'aptitude à l'engraissement et de présentation. A l'entrée à l'étable, ils doivent présenter un état d'engraissement suffisamment faible pour permettre un engraissement de finition lent au foin au cours de l'hiver.

Seuls quelques animaux sont sélectionnés chaque année au sein de chaque élevage pour produire du «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc». L'engraissement hivernal lent au foin de 110 jours au minimum à compter de l'entrée de l'animal à l'étable, qui intervient au plus tard début novembre, est une phase où les animaux sont conduits individuellement et non par lot, avec une distribution de foin sélectionné sous forme de repas, pour maximiser l'ingestion du foin. A l'étable, chaque animal a une alimentation adaptée selon son état d'engraissement et sa date prévisionnelle de vente. L'engraissement traditionnel du «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» permet le développement d'un gras de couverture qui protège la maturation de la carcasse des phénomènes d'oxydation. Ceci donne des carcasses aptes à une maturation longue (jusqu'à 20 ou 30 jours) sans altération.

L'abattage du «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» comporte des pratiques traditionnelles permettant de conserver à la viande son aptitude à une maturation longue. En particulier, le douchage de la carcasse est interdit sauf en cas de souillure accidentelle et l'émoussage (levée du gras de surface) est interdit. Le ressuage des carcasses est effectué en évitant une réfrigération brutale.

Tant la dénomination traditionnelle «Fin Gras» que la dénomination traditionnelle «Fin Gras» accompagnée du nom géographique «Mézenc» sont utilisées pour désigner cette viande bovine particulière.

*Spécificité du produit*

La viande est issue d'animaux élevés à l'herbe et au foin de terres d'altitude réservées ailleurs à l'estive.

Les carcasses sont cirées à légèrement couvertes sans amas ponctuel de gras. Le gras externe est blanc à blanc crème. La viande est de couleur rouge franc à rouge pourpre. Elle est persillée (c'est-à-dire avec infiltration de gras intramusculaire).

La viande d'appellation «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» possède des caractéristiques particulières liées aux plantes consommées sur les plateaux et au système d'élevage. Des dégustations de viande crue et cuite, ainsi que des analyses de laboratoire, ont permis de le vérifier.

*Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les conditions d'altitude, géologiques et climatiques du plateau du Mézenc permettent la présence d'une flore variée particulièrement adaptée à la production d'un foin d'excellente qualité séché sur pré. Des études ont démontré un lien entre les profils terpéniques des foins produits sur le Mézenc (dont le Fenouil des Alpes est la plante emblématique) et le profil terpénique des graisses des viandes.

Une particularité de cette production est basée sur un engraissement lent d'hiver centré sur l'utilisation d'un foin d'excellente qualité et de bonne appétence permettant un engraissement optimal des animaux après 110 jours d'étable. Ceux-ci consomment des grandes quantités de foin grâce aux pratiques d'alimentation mises en place.

Une conduite individuelle de ces animaux et une sélection pointue des caractéristiques de ceux-ci tout au long de leur vie, afin de ne conserver que ceux qui sont le plus aptes à profiter d'un engraissement lent au foin, permet d'en faire des animaux d'exception et de produire une viande savoureuse.

Les caractéristiques du produit sont liées à la fois aux conditions de milieu et à la flore naturelle qui en est issue, mais aussi aux conditions d'élevage développées sur ce milieu (production de foin de haute qualité, tri des animaux, long engraissement hivernal au foin …). Un engraissement long au foin d'animaux âgés permet, en effet, d'obtenir un gras de couverture blanc et des carcasses bien cirées à couvertes (sans amas ponctuel de gras), ce qui est fortement lié à l'obtention du persillé de cette viande et à son goût prononcé.

Un temps de transport limité vers les lieux d'abattage et des pratiques respectueuses du produit tout au long de la chaîne d'abattage permettent de conserver à la carcasse ses spécificités et ses aptitudes à la maturation.

Les éleveurs, les sites d'abattage et les bouchers sont des maillons indissociables de la filière permettant la production de «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc». En effet, ce produit est commercialisé en circuits traditionnels de vente: les bouchers locaux font appel aux abattoirs les plus proches de leurs lieux de vente pour abattre les animaux qu'ils ont pu choisir en élevage. Des présentations d'animaux décorés pour Pâques sont encore de nos jours organisées devant les boucheries. Les foires grasses qui perdurent de nos jours rassemblent ces différents opérateurs autour de cette production saisonnière dont la notoriété est avérée.

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**

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