Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4213)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, hrane i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja koji bi iziskivali izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti,

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem,

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis metode proizvodnje

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

U odjeljku „Prijevoz i klanje” izbrisan je zahtjev da trupovi moraju sadržavati uho životinje. Taj zahtjev uklonjen je zato što prisutnost ušiju u hladnjačama predstavlja zdravstveni rizik. Treba napomenuti da se sljedivost trupova uvijek primjereno osigurava poštovanjem općih pravila i postupaka sljedivosti u klaonicama.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Upućivanja na nadzorno tijelo

Opis

Ažurirani su podaci za kontakt INAO-a i Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF).

Odjeljak je ažuriran kako bi se navele važeće odredbe.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026.

1. **Naziv(i)**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Oznaka izvornosti „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” smije se upotrebljavati samo za govedinu dobivenu od junica starih najmanje 24 mjeseca ili volova starih najmanje 30 mjeseci. Proizvod je sezonski. Stoka se kolje u razdoblju od 1. veljače zaključno do 31. svibnja, a prije toga se tijekom zime sporo tove u stajama, uglavnom sijenom.

Stoka se u raznim fazama života rigorozno razvrstava, osobito prije i na kraju razdoblja tova, prema kriterijima povezanima s razvojem kostura i mišića, prekrivenosti masnim tkivom koja se mjeri pritiskom, funkcionalnim sposobnostima i ukupnim izgledom.

Svojstva trupova i mesa povezana su s dugim i postupnim tovom sijenom iz područja Mézenca i rigoroznim razvrstavanjem stoke u raznim fazama života.

Trupovi moraju imati sljedeća svojstva:

— klasa prema konformaciji E, U ili R i stupanj prekrivenosti masnim tkivom 2, 3 ili 4 prema ljestvici EU-a za klasiranje trupova odraslih goveda EUROP,

— težina za porezne svrhe (hladna masa): najmanje 280 kg za junice i najmanje 320 kg za volove,

— sjajan do vrlo tanak sloj masnoće bez mjestimičnih naslaga masnog tkiva,

— bijeli do kremastobijeli sloj površinske masti.

Meso je jarkocrvene do ljubičastocrvene boje i mramorirano (drugim riječima, mišići su prošarani naslagama masnog tkiva). Meso se stavlja u prodaju rashlađeno, ali ne smije biti prethodno zamrznuto i potom odmrznuto. Mekano je do vrlo mekano, glatko i sočno te intenzivnog i dugotrajnog okusa koji neznatno varira ovisno o tome poslužuje li se meso sirovo, pirjano ili pečeno na roštilju.

Meso se rasijeca za prodaju na malo krajnjim potrošačima.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Teljenje, uzgoj, tovljenje i klanje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sve dok ne dođu do konačnog distributera, trup i komadi mesa nose etiketu na kojoj je navedeno barem sljedeće:

— naziv oznake,

— logotip ZOI-ja Europske unije,

— nacionalni identifikacijski broj životinje ili broj klaonice,

— broj poljoprivrednog gospodarstva,

— naziv, adresa i broj odobrenja klaonice,

— datum klanja,

— za meso namijenjeno pečenju na roštilju ili u pećnici, osim potrbušine, korijena ošita i pisanice, natpis „vrijeme dozrijevanja na kosti od datuma klanja do prodaje na malo krajnjem potrošaču iznosi najmanje punih 10 dana”.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće kantone i općine:

— departman Ardèche:

kanton Antraigues-sur-Volane: u cijelosti,

kanton Aubenas: općine Aubenas i Mercuer,

kanton Burzet: općine Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie,

kanton Le Cheylard: općine Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

kanton Coucouron: općine Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron,

kanton Montpezat-sous-Bauzon: u cijelosti,

kanton Privas: općine Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras,

kanton Saint-Agrève: općinu Mars,

kanton Saint-Etienne-de-Lugdarès: općine Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne,

kanton Saint-Martin-de-Valamas: općine Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial,

kanton Saint-Pierreville: općine Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua,

kanton Thueyts: općinu Astet,

kanton Vals-les-Bains: općine Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains,

— departman Haute-Loire:

kanton Fay-sur-Lignon: u cijelosti,

kanton Le Monastier-sur-Gazeille: općine Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles,

kanton Le Puy-en-Velay: općine Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy,

kanton Le-Puy-en-Velay Nord: općine Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac,

kanton Le-Puy-en-Velay (istok): općine Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade,

kanton Le-Puy-en-Velay (zapad): općinu Espaly-Saint-Marcel,

kanton Le-Puy-en-Velay (jugoistok): općine Arsac-en-Velay, Coubon,

kanton Saint-Julien-Chapteuil: općine Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac,

kanton Tence: općinu Mazet-Saint-Voy,

kanton Yssingeaux: općine Araules, Yssingeaux,

— departman Lozère:

kanton Langogne: općinu Langogne.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje nalazi se na istočnoj granici Središnjeg masiva (*Massif central*), nedaleko od mjesta Puy en Velay, i ograničeno je na visoravan Mézenc.

Stočarstvo u tom području pod utjecajem je visoravni Mézenc, na kojoj su se razvili posebni postupci uzgoja i tovljenja s pašnjacima i sijenom na nadmorskoj visini od 1 100 m do 1 500 m. Području je također svojstven niz lokalnih postupaka povezanih s konzumacijom govedine „Fin gras / Fin Gras du Mézenc” i njezinom prodajom u tradicionalnim mesnicama, metodom klanja i prijevozom životinja do klaonica uz pratnju stočara. Cijeli je masiv u geološkom smislu brdovit zahvaljujući nekadašnjoj vulkanskoj aktivnosti, s dubokim i blago kiselim tlima.

Klima je kontinentalna s utjecajem mediteranske klime. Krajem lipnja i tijekom srpnja prevladavaju visoke temperature i nedostatak vode pa je to razdoblje idealno za košnju sijena na livadama masiva Mézenc. Ti prirodni uvjeti doprinose razvoju raznovrsne i karakteristične flore na masivu i košnji sijena na neuobičajenoj nadmorskoj visini.

Pašnjaci Mézenca poznati su po kvaliteti od 18. stoljeća. Godine 1995. sastavljen je „popis biljaka livada košanica i pašnjaka u Mézencu” s iznimno raznovrsnom florom tipičnom za svježu planinsku klimu (ljubica, livadni dvornik, mirišljavi štrbac, sudetska vlasnjača). Analiza jasno je potvrdila hranidbenu vrijednost sijena iz Mézenca koja je znatno iznad prosjeka koji je Nacionalni institut za poljoprivredna istraživanja (INRA) utvrdio za planinsko sijeno. Mirišljavi štrbac (*meum athamanticum Jacq.*), lokalno poznat pod nazivom „cistre” karakterističan je za livade košanice Mézenca. Zbog jedinstvenog položaja Mézenca, na kojem se sijeno kosi na nadmorskoj visini i do 1 500 m, ta se biljka nalazi u sijenu pa se stoka njome hrani (iako je odbija jesti svježu). Ona sijenu daje prepoznatljiv okus. U drugim se planinskim područjima nalazi na ljetnim pašnjacima i stoga se životinje njome ne hrane.

Na tom se području razvio specifičan sustav poljoprivredne proizvodnje: za uzgoj stoke u gorskom području (iznad 1 100 m), koje je drugdje namijenjeno ljetnoj ispaši, koriste se livade košanice.

Stoka se ne uzgaja s ciljem da naraste što više, već da se krmivo iskoristi na najbolji mogući način. Raste ujednačenom brzinom jer tijekom ljetne ispaše, zahvaljujući izostanku duljih razdoblja suše, rijetko nedostaje trave. Masno tkivo ravnomjerno je raspoređeno iako se u posljednjim fazama stvara nešto naslaga.

Poljoprivrednici su u tom području razvili posebne tehnike košnje sijena, među ostalim sušenje sijena na livadama, a za tov odabiru najbolje sijeno. Stoka koja se odabire za tov mora imati odgovarajuću tjelesnu građu koja omogućava sporo tovljenje sijenom tijekom zime. Stočari u tu svrhu odvajaju stoku tijekom cijelog života na temelju kriterija povezanih s razvojem kostura i mišića, funkcionalnim sposobnostima, prikladnosti za tovljenje i ukupnim izgledom. Kada ulaze u staje moraju imati dovoljno nizak udio masnog tkiva kako bi se tijekom zime mogle pažljivo i polako toviti sijenom.

Svake se godine sa svakog poljoprivrednog gospodarstva za proizvodnju govedine „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” odabire tek mali broj životinja. Razdoblje sporog tovljenja sijenom počinje najkasnije početkom studenog i traje najmanje 110 dana od trenutka kad se stoka vratila u staje. Vodi se u staje pojedinačno, ne u skupinama, a sijeno se daje u obliku obroka kako bi ga pojela što više. Svaka životinja dobiva količinu hrane prilagođenu stupnju utovljenosti i očekivanom datumu prodaje. Tradicionalna metoda tovljenja za „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” omogućava stvaranje površinske masti, što štiti trup od oksidacije u razdoblju dozrijevanja. Na taj se način dobivaju trupovi prikladni za dugotrajno razdoblje dozrijevanja (do 20 ili 30 dana) bez kvarenja mesa.

Klanje goveda „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” odvija se prema tradicionalnim postupcima kojima se čuva sposobnost mesa za dugo razdoblje dozrijevanja. Konkretno, trupove je zabranjeno ispirati mlazom (osim ako su se slučajno zaprljali) i uklanjati površinsku mast. Velika se pažnja posvećuje sporom rashlađivanju trupova, pri čemu se izbjegava nagli pad temperature.

Nazivi „Fin Gras” i „Fin Gras” s dodanom zemljopisnom oznakom „Mézenc” tradicionalni su nazivi koji se koriste za označavanje tog posebnog proizvoda od govedine.

Posebnosti proizvoda

Meso se dobiva od stoke koja se uzgaja na bilju i sijenu s planinskog područja koji se u drugim područjima koriste samo za ljetnu ispašu.

Trupovi su prekriveni sjajnim i vrlo tankim slojem masnoće bez mjestimičnih naslaga masnog tkiva. Površinska mast bijele je do kremastobijele boje. Meso je jarkocrvene do ljubičastocrvene boje i mramorirano (drugim riječima, mišići su prošarani naslagama masnog tkiva).

Meso s oznakom „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" ima prepoznatljiva svojstva koja su povezana s načinom uzgoja stoke i biljkama visoravni Mézenc korištenima za hranidbu. Ta posebnost potvrđena je kušanjem sirovog i termički obrađenog mesa kao i laboratorijskim analizama.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili svojstava proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugog svojstva proizvoda (za ZOZP)

Spoj geoloških uvjeta na visoravni Mézenc, nadmorske visine i klime osnova su za rast raznovrsne flore koja je osobito pogodna za proizvodnju iznimno kvalitetnog sijena koje se suši na livadama. Studije su pokazale da postoji poveznica između terpena u sijenu proizvedenom u Mézencu (za koje je karakterističan mirišljavi štrbac) i terpena u masnom tkivu mesa.

Posebno obilježje proizvodnog postupka je razdoblje sporog tovljenja tijekom zime i upotreba sijena iznimne kvalitete i okusa zbog čega se stoka optimalno može utoviti nakon 110 dana u stajama. Stoka se hranidbe velikim količinama sijena zahvaljujući korištenim tehnikama hranidbe.

Pozornost koja se posvećuje pojedinačnim grlima i njihov pažljiv odabir tijekom cijelog života na temelju specifičnih svojstava jamče da će biti zadržana samo ona za koja je najvjerojatnije da će im pogodovati sporo tovljenje sijenom. Rezultat tih tehnika je izuzetna stoka koje daje ukusno meso.

Svojstva proizvoda povezana su s okolišnim uvjetima i prirodnom florom koja raste zahvaljujući tim uvjetima, ali i s postupcima uzgoja koji su se razvili na tom području (proizvodnja sijena visoke kvalitete, razvrstavanje stoke, dugo razdoblje tovljenja sijenom tijekom zime). Dugim razdobljem tovljenja starije stoke sijenom proizvodi se meso s bijelom površinskom masti i trupovi sa sjajnim do debelim slojem masnoće koji je itekako povezan s „mramornim" svojstvom mesa i njegovim prepoznatljivim okusom.

Trupovi zadržavaju svoja posebna svojstva i sposobnost dozrijevanja zahvaljujući kratkom vremenu potrebnom za njihov prijevoz do klaonice i postupcima kojima se iskazuje poštovanje prema proizvodu tijekom cijelog postupka klanja.

Stočari, klaonice i mesari bitne su karike istog lanca proizvodnje govedine „Fin Gras / Fin gras du Mézenc". Proizvod se prodaje putem tradicionalnih prodajnih kanala: lokalni mesari naručuju od najbližih klaonica klanje stoke koju su odabrali tijekom uzgoja. Mesari i danas za vrijeme Uskrsa ispred mesnica izlažu stoku ukrašenu cvijećem. Poljoprivredni sajmovi koji se održavaju i danas povezuju stočare s mesarima koji prodaju taj renomirani sezonski proizvod.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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