C/2026/4213

2026.7.30.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4213)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0545-AM01 – 2026.7.13.

1. **A termék elnevezése**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmezésügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás nem vonja maga után az alábbiakat:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Az előállítási mód leírása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A „Szállítás és vágás” szakaszból törölték azt a mondatot, amely szerint a hasított testeknek tartalmazniuk kell az állat fülét. E követelmény törlésére azért került sor, mert a fül jelenléte a hűtőtérben egészségügyi kockázatot jelent. Megjegyzendő, hogy a hasított testek nyomonkövethetőségét továbbra is megfelelően biztosítani fogja az általános szabályoknak és a vágóhidak nyomonkövethetőségi eljárásainak való megfelelés.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Hivatkozások az ellenőrző szervezetre

Leírás

Az INAO és a Versenypolitikai, Fogyasztóvédelmi és Csalásmegelőzési Főigazgatóság (DGCCRF) elérhetőségeit frissítették.

A szakaszt a hatályos rendelkezésekre való hivatkozás érdekében frissítették.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0545-AM01 – 2026.7.13.

1. **Elnevezés(ek)**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉG

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” eredetmegjelölés használata kizárólag a legalább 24 hónapos üszőből vagy legalább 30 hónapos ivartalanított hím állatból származó marhahúsra vonatkozóan megengedett. Idényjellegű termékről van szó. Az állatállomány vágása február 1-jétől május 31-ével bezárólag történik, miután a tél folyamán az istállóban lassan, túlnyomórészt szénával hizlalták őket.

Az állatok életük különböző szakaszaiban, különösen a hizlalási időszak előtt és annak végén szigorú válogatásokon mennek keresztül, amelyek a csontozatuk és izomrendszerük fejlettségére, nyomással megállapított zsírrétegükre, funkcionális alkalmasságukra és általános küllemükre vonatkozó szempontokon alapulnak.

A hasított test és a hús jellegzetességei a hosszú és fokozatos, mézenc-i szénával történő hizlalásra vezethetők vissza, valamint arra, hogy az állatállományt az állatok életének különböző szakaszaiban szigorú válogatásoknak vetik alá.

A hasított testeknek a következő tulajdonságokkal kell rendelkezniük:

— húsossági osztály: E, U, R; faggyúborítottsági osztály: 2, 3, 4 (az EU EUROP minősítési rendszernek a kifejlett marhák hasított testére vonatkozó osztályozása szerint),

— az adózás alapjául szolgáló súly (vagy hideg súly): legalább 280 kg az üszők, és legalább 320 kg az ökrök esetében,

— a faggyústól az enyhén faggyúval borítottig, helyenkénti faggyúlerakódások nélkül,

— a külső zsírréteg színe a fehértől a fehér-krémszínűig terjed.

A hús színe az élénkvöröstől a bíborvörösig terjed. A húst zsírszálak szövik át (ez az izomközi zsír átszűrődését jelenti). A húst hűtve hozzák forgalomba, de nem szabad előzetes lefagyasztás után kiolvasztva forgalmazni. Attól függően, hogy nyersen, főve vagy grillezve kínálják, a hús puha vagy nagyon puha, omlós, igen lédús, erőteljes és hosszan tartó aromájú.

A húst a végső fogyasztók részére történő értékesítéskor felszeletelik.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Születés, nevelés, hizlalás és vágás

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó egyedi szabályok*

A hasított testet és az abból származó húsrészeket az utolsó forgalmazóhoz jutásig olyan címkével kell ellátni, amelyen legalább a következők szerepelnek:

— a megjelölés neve,

— az európai uniós OEM jelzés,

— az állat nemzeti azonosító száma és vágóhídi száma,

— a tenyésztő gazdaságának száma,

— a vágóhíd neve, címe és engedélyszáma,

— a vágás napja,

— a sütnivaló húsok esetében – a vesepecsenye és a bélszín kivételével – a következő szöveg: „a hús a vágás időpontja és a végső fogyasztónak történő kiskereskedelmi értékesítés időpontja között legalább 10 teljes napig csonton érlelt”.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi területet az alábbi járások és települések alkotják:

— Ardèche megye:

Antraigues-sur-Volane járás: teljes egészében;

Aubenas járás: Aubenas és Mercuer települések;

Burzet járás: Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie települések;

Le Cheylard járás: Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades települések;

Coucouron járás: Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron települések;

Montpezat-sous-Bauzon járás: teljes egészében;

Privas járás: Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras települések;

Saint-Agrève járás: Mars település;

Saint-Etienne-de-Lugdarès járás: Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne települések;

Saint-Martin-de-Valamas járás: Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial települések;

Saint-Pierreville járás: Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua települések;

Thueyts járás: Astet település;

Vals-les-Bains járás: Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains települések.

— Haute-Loire megye:

Fay-sur-Lignon járás: teljes egészében;

Le Monastier-sur-Gazeille járás: Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles települések;

Le Puy-en-Velay járás: le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy települések;

Le-Puy-en-Velay járás (észak): Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac települések;

Le Puy-en-Velay járás (kelet): Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade települések;

Le Puy-en-Velay járás (nyugat): Espaly-Saint-Marcel település;

Le Puy-en-Velay járás (délkelet): Arsac-en-Velay település, Coubon;

Saint-Julien-Chapteuil járás: Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac települések;

Tence járás: Mazet-Saint-Voy település;

Yssingeaux járás: Araules, Yssingeaux települések.

— Lozère megye:

Langogne járás: Langogne település.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület a Francia-középhegység keleti szélén található, Puy en Velay-tól nem messze, központja pedig a Mézenc-i fennsík.

A szarvasmarhatartást e földrajzi területen a Mézenc-i fennsík befolyásolja, ahol az 1 100–1 500 méteres magasságon a legelői tartáson és szénával történő takarmányozáson alapuló különleges tartási és hizlalási módszerek alakultak ki. A földrajzi területre jellemző továbbá a „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” fogyasztása és annak hagyományos hentesüzletekben való értékesítése, levágásának módszere, valamint hogy az állatok vágóhídra szállítása a tenyésztő kíséretében történik. A fennsík dombos területei, amelyek régi vulkanikus tevékenység következtében alakultak ki, morfológiailag és geológiailag egységesek, a talaj mély rétegei enyhén savasak.

Éghajlata kontinentális, mediterrán éghajlati hatásokkal. A június vége és július jellemzően csapadékhiányos és meleg, így ez kedvező időszak a szénagyűjtéshez a Mézenc hegyi rétjein. E természetes körülmények hozzájárulnak ahhoz, hogy a hegyvonulaton változatos növényvilág alakult ki, valamint hogy ezen a szokatlan magasságon lehetséges a szénagyűjtés.

A Mézenc legelői a 18. század óta híresen jó minőségűek. Az 1995-ös „inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc” (a Mézenc kaszálóinak és legelőinek növényhatározója) figyelemreméltóan változatos, a hűvös hegyvidéki éghajlatra jellemző növényvilágra utal (ibolya, réti lórom, alpesi édeskömény, széleslevelű réti perje). Egy, a mézenc-i széna tekintetében végzett vizsgálat egyértelműen megerősítette annak magas tápértékét, amely meghaladja az INRA (Nemzeti Agronómiai Kutatóintézet) által a hegyi szénára megállapított átlagos értéket. A helybéliek által „Cistre-nek” nevezett alpesi édeskömény (Meum Athamanticum Jacq.) a Mézenc kaszálóinak jelképe. A Mézenc különleges helyzetének köszönhetően – ahol 1 500 méteres magasságig kaszálnak – ez a növény megtalálható a szénában, és így az állatok takarmányában (az állatok a friss növényt nem eszik meg). Ez jellegzetes ízt kölcsönöz a szénának. Más hegycsoportokon ez a növény a nyári réteken nő, ezért a takarmányban nincs jelen.

A területen egy sajátos mezőgazdasági termelési rendszer alakult ki: a más helyeken csak nyáron használt kaszálókat hegyvidéki (1 100 méternél magasabban történő) szarvasmarhatartásra használják.

Az állatállományt nem a maximális növekedés, hanem a rendelkezésre álló takarmány lehető legjobb felhasználása érdekében tartják. Az állatok növekedése egyenletes, mivel a nyári legeltetés idején szinte soha nincsen fűhiány, tekintve, hogy nincsenek hosszú száraz időszakok. A zsírlerakódás egyenletes, bár az utolsó szakaszban ütemesebb.

A terület szarvasmarhatartói különleges szénagyűjtési módszereket fejlesztettek ki, amelyek során a szénát a réten hagyják megszáradni, és a legjobb minőségű szénát meghagyják a hizlalási időszakra. A hizlalásra kiválasztott állatoknak olyan alkati sajátosságokkal kell rendelkezniük, amelyek lehetővé teszik a szénával történő, lassú téli hizlalást. Ennek érdekében a tenyésztők folyamatosan válogatják az állatállományt a következő szempontok alapján: az izomzat és a csontozat fejlettsége, funkcionális, illetve hizlalásra való alkalmasság és küllem. Az istállóba kerülésükkor az állatok zsírrétegének kellően vékonynak kell lennie ahhoz, hogy az lehetővé tegye a téli időszakban a lassú, szénával történő hizlalást.

Évente mindössze néhány állatot választanak ki a gazdaságokban a „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” előállítására. A szénával történő lassú téli hizlalási időszaka legkésőbb november elején kezdődik, és az állomány istállóba kerülésének napjától legalább 110 napig tart. Ebben a szakaszban az állatokat nem csordában tartják, hanem egyedileg bánnak velük, a válogatott szénát pedig étkezésenként adják, hogy az állatok a lehető legtöbbet egyenek belőle. Minden állat hízási állapotának és előrelátható eladási idejének megfelelően kapja a takarmányt. A „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” hizlalásának hagyományos módszere elősegíti a testet borító zsírréteg kialakulását, amely a hasított test érlelési ideje alatt védelmet nyújt az oxidációval szemben. Ennek eredményeképp a hasított testek alkalmasak arra, hogy a hosszú (legfeljebb 20 vagy 30 napos) érlelési időszak alatt a hús ne romoljon meg.

A „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” vágása hagyományos módszerekkel történik, amelyek lehetővé teszik, hogy a hús alkalmas legyen a hosszú érlelésre. Különösen tilos a hasított test lemosása (kivéve, ha véletlenül szennyeződtek), és a felületi zsírréteg eltávolítása. Ügyelni kell a hasított testek kíméletes hűtésére és a hirtelen hőmérséklet-csökkenés elkerülésére.

Mind a „Fin Gras” hagyományos megnevezés, mind a „Mézenc” földrajzi névvel kiegészített „Fin Gras” hagyományos megnevezés használatos e különleges marhahús jelölésére.

A termék sajátosságai

A húst olyan állatokból nyerik, amelyeket hegyvidéki legelőkről származó fűvel és olyan szénával neveltek, amelyet másutt a nyári legeltetés céljára tartanak meg.

A hasított test faggyús vagy enyhén zsírral borított, helyenkénti zsírlerakódások nélkül. A külső zsírréteg színe a fehértől a fehér-krémszínűig terjed. A hús színe az élénkvöröstől a bíborvörösig terjed. A húst zsírszálak szövik át (ez az izomközi zsír átszűrődését jelenti).

A „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” eredetmegjelöléssel ellátott hús különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek a Mézenc fennsík növényeinek takarmányként való használatával és a tartás módjával függenek össze. Ezt a nyers és főtt hús kóstolása, valamint laboratóriumi vizsgálatok támasztják alá.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Mézenc-i fennsík magaslati fekvése, geológiai és időjárási viszonyai változatos növényvilág jelenlétét teszik lehetővé, amely különösen alkalmas kiváló minőségű, a réten szárított széna termesztésére. Vizsgálatok mutatták ki az összefüggést a mézenc-i széna (amelynek jellegzetes növénye az alpesi édeskömény) terpéntartalma, illetve a hús zsírjainak terpéntartalma között.

A termék előállításának egyik sajátossága a kiváló minőségű és ízű széna használatán alapuló, hosszú ideig tartó téli hizlalásra vezethető vissza, amelynek következtében az állatok az istállóban töltött 110 nap alatt elérik a hízás optimális mértékét. Az alkalmazott takarmányozási módszereknek köszönhetően az állatok nagy mennyiségű szénát fogyasztanak.

Az állatokkal való egyedi törődés, valamint a különböző életszakaszokban, tulajdonságaik alapján történő szigorú válogatásuk lehetővé teszi, hogy csak azokat az egyedeket tartsák meg, amelyek a leginkább alkalmasak a hosszú ideig tartó, szénával történő hizlalásra. Ez ízletes húst adó, kivételes állományt eredményez.

A hús jellegzetességei egyrészt a környezeti feltételekből és az ezek következtében ott kialakuló növényvilágból, másrészt az e környezetben kialakult tenyésztési körülményekből (kiváló minőségű széna termesztése, az állatok válogatása, hosszú ideig tartó téli hizlalás) adódnak. Az idősebb állatok hosszú ideig tartó, szénával történő hizlalása eredményeként alakul ki ugyanis a testet borító fehér zsírréteg, a hasított test pedig erősen faggyús vagy zsíros lesz (helyenkénti zsírlerakódások nélkül). Nagyrészt ennek köszönhető a hús márványozottsága és karakteres íze.

A vágóhídra szállítás rövid ideje, valamint az egész vágási folyamat során a termékkel való körültekintő bánásmód lehetővé teszi, hogy a hasított test megőrizze különleges tulajdonságait, valamint hogy alkalmas legyen az érlelésre.

Az állattenyésztők, a vágóhidak és a hentesek mind lényeges láncszemek a „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” előállítási folyamatában. A termék értékesítése ugyanis a hagyományos módokon történik: a helyi hentesek az üzletükhöz legközelebb lévő vágóhídhoz fordulnak, és kérik azon állatok levágását, amelyeket maguk választottak ki még a tartásuk idején. Húsvétkor a hentesek mind a mai napig felvonultatnak boltjaik előtt virágokkal feldíszített szarvasmarhákat. Változatlanul rendeznek olyan mezőgazdasági vásárokat, ahol az állattenyésztők és a hentesek együtt népszerűsítik ezt a jó hírnévnek örvendő szezonális terméket.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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