C/2026/4213

30.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4213)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Nel paragrafo «Trasporto e macellazione», è stata eliminata la riga in cui viene prescritto che la carcassa deve essere accompagnata dall'orecchio dell'animale. Questa precisazione è stata eliminata in quanto la presenza di orecchie nei frigoriferi rappresenta un problema sanitario. Occorre osservare che la tracciabilità delle carcasse sarà sempre ben garantita dal rispetto della normativa generale e della procedura di tracciabilità per i macelli.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

I recapiti dell'INAO e della DGCCRF sono stati aggiornati.

Il paragrafo è stato aggiornato per fare riferimento alle disposizioni in vigore.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Nome**

«Fin Gras / Fin Gras du Mézenc»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Ha diritto alla denominazione di origine «Fin Gras» o «Fin Gras du Mézenc» solo la carne bovina ottenuta da giovenche di età minima di 24 mesi o da maschi castrati di età 30 mesi almeno. Si tratta di un prodotto stagionale. Gli animali sono macellati dal 1° febbraio al 31 maggio, dopo aver subito un lento ingrasso invernale in stalla, essenzialmente a base di fieno.

Gli animali sono oggetto di una selezione rigorosa in vivo, in varie fasi della loro vita, in particolare prima e alla fine dell'ingrasso, sulla base di criteri legati al loro sviluppo scheletrico, muscolare, al loro stato di ingrasso accertato mediante pressione, alle loro capacità funzionali e al loro stato generale.

Le caratteristiche delle carcasse e della carne derivano da un ingrasso lungo e progressivo a base di fieno di Mézenc e dalla rigorosa selezione degli animali vivi nelle diverse fasi della loro vita.

Le carcasse devono presentare le seguenti caratteristiche:

— classi di conformazione E, U, R e 2, 3, 4 in stato di ingrassamento, secondo la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di bovini adulti EUROP,

— peso fiscale (o peso di carcassa a freddo) di 280 kg minimo per le giovenche e di 320 kg minimo per i manzi,

— grasso di copertura uniforme o leggermente distribuito, senza accumulo di grasso,

— grasso esterno da bianco a bianco crema.

La carne è di colore rosso intenso a rosso porpora. È erborinata (cioè con infiltrazione di grasso intramuscolare). La carne si presenta refrigerata, tranne la carne scongelata refrigerata. In funzione della presentazione, cruda, stufata o alla griglia, la carne è tenera, o molto tenera, untuosa, con una buona succosità e aromi in bocca intensi e persistenti.

Il taglio della carne al dettaglio è effettuato al momento della vendita al consumatore finale.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Nascita, allevamento, ingrasso, macello

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Fino al distributore finale, la carcassa e i tagli sono muniti di un'etichetta che precisa almeno:

— il nome della denominazione,

— il logo DOP dell'Unione europea;

— il numero nazionale di identificazione dell'animale o il numero di macellazione,

— il numero dell'azienda dell'allevatore,

— il nome e l'indirizzo del macello e il relativo numero di omologazione,

— la data di macellazione,

— per le carni da cuocere arrosto o alla griglia, fatta eccezione per i pezzi detti «hampes» e «onglet» e per il filetto, la dicitura «il tempo di maturazione fra le date di macellazione degli animali e di vendita al minuto al consumatore finale è almeno di dieci giorni interi».

5. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende i seguenti cantoni e comuni:

— Dipartimento dell'Ardèche:

Cantone d'Antraigues-sur-Volane: per intero,

Cantone d'Aubenas: comuni di Aubenas, Mercuer,

Cantone de Burzet: comuni di Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie

Cantone de Le Cheylard: comuni di Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

Cantone de Coucouron: comuni di Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron,

Cantone de Montpezat-sous-Bauzon: per intero,

Cantone de Privas: comuni di Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras,

Cantone de Saint-Agrève: comune di Mars,

Cantone de Saint-Etienne-de-Lugdarès: comuni di Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne,

Cantone de Saint-Martin-de-Valamas: comuni di Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial,

Cantone de Saint-Pierreville: comuni de Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua,

Cantone di Thueyts: comune di Astet,

Cantone de Vals-les-Bains: comuni di Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Dipartimento della Haute-Loire:

Cantone de Fay-sur-Lignon: per intero,

Cantone de Le Monastier-sur-Gazeille: comuni di Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles,

Cantone de Le Puy-en-Velay: comuni di Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy,

Cantone de Le Puy-en-Velay Nord: comuni di Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac,

Cantone de Le Puy-en-Velay Est: comuni di Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade,

Cantone de Le Puy-en-Velay Ouest: comune di Espaly-Saint-Marcel,

Cantone de Le Puy-en-Velay Sud-Est: comuni di Arsac-en-Velay, Coubon,

Cantone de Saint-Julien-Chapteuil: comuni di Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac,

Cantone de Tence: comune di Mazet-Saint-Voy,

Cantone de Yssingeaux: comuni di Araules, Yssingeaux.

— Dipartimento della Lozère:

Cantone de Langogne: comune di Langogne.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

La zona geografica, che si colloca sul bordo orientale del massiccio centrale, non lontano da Puy en Velay, si trova al centro dell'altopiano del Mézenc.

La zona è caratterizzata dall'area di influenza dell'altopiano di Mézenc in termini di allevamento bovino, compreso lo sviluppo di pratiche di allevamento e di ingrasso specifiche a base di pascolo e di fieno di superfici situate tra 1 100 e 1 500 metri d'altitudine. Inoltre, essa è caratterizzata dalla pratica del consumo di «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» e dalla vendita in macelleria tradizionale, da usi di macellazione del «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» e da consuetudini di trasporto degli animali verso il macello accompagnati dagli allevatori. I terreni sono caratterizzati da avvallamenti, con un'unità morfologica e geologica contraddistinta da un antico vulcanismo, suoli profondi e leggermente acidi.

Il clima è di tipo continentale con influenze mediterranee. Il mese di luglio e il periodo a cavallo tra giugno e luglio sono contrassegnati da un deficit idrico e temperature elevate che rappresentano quindi un momento privilegiato per la fienagione sui prati del massiccio del Mézenc. Queste condizioni naturali contribuiscono allo sviluppo di una flora diversificata e particolare su questo massiccio e alla fienagione a un'altitudine poco consueta.

Dal XVIII secolo i prati del Mézenc sono rinomati per le loro qualità. Un «inventario della flora dei prati a fieno e dei pascoli del Mézenc», realizzato nel 1995, indica una flora molto diversificata, tipica di un clima montano fresco (violetto, bistorte, finocchio delle Alpi, fienarola di Chaux). Un'analisi dei fieni del Mézenc ha confermato chiaramente loro potere nutritivo, anche superiore alle medie dei fieni di montagna stabilite dall'INRA (Institut National de la Recherche Agronomiche). Il finocchio delle Alpi (*Meum Athamanticum Jacq*.), chiamato localmente «Cistre» è l'emblema dei prati a fieno del Mézenc. La posizione particolare del Mézenc sui cui prati si taglia il fieno fino a 1 500 metri di altitudine, permette la presenza di tale pianta nel fieno e il suo consumo da parte degli animali (che la rifiutano allo stato fresco). Essa fornisce al fieno qualità particolari di appetibilità. Negli altri massicci tale pianta è situata negli alpeggi e non è quindi consumata.

Nella zona si è diffuso un sistema di produzione agricola originale con prati da sfalcio per l'allevamento di bovini in zone di altitudine (superiore a 1 100 m) riservate in altre zone all'alpeggio.

L'animale non è allevato per esprimere al massimo il suo potenziale di crescita, ma per valorizzare al meglio le risorse foraggere di cui dispone. La crescita degli animali è regolare in quanto in estate al pascolo non vi è quasi mai penuria di erba derivante da prolungati periodi secchi. Il deposito di grasso è regolare anche se è più abbondante nella fase finale.

Gli allevatori della zona hanno sviluppato pratiche specifiche di fienagione con l'essiccazione sul prato e selezionano il miglior fieno per il periodo di ingrasso. Gli animali selezionati a tal fine devono avere una morfologia che permette un lento ingrasso invernale a fieno. A tal fine, gli allevatori selezionano gli animali durante la loro vita secondo criteri di sviluppo muscolare, scheletrico, abilità funzionali, attitudine all'ingrasso e alla presentazione. All'ingresso in stalla devono presentare uno stato di ingrasso sufficientemente contenuto per permettere un ingrasso di rifinitura lento al fieno durante l'inverno.

Solo alcuni animali sono selezionati annualmente in ciascun allevamento per la produzione di «Fin Gras» o «Fin Gras du Mézenc». L'ingrasso invernale lento a base di fieno per almeno 110 giorni dall'entrata dell'animale in stalla, entro l'inizio di novembre, rappresenta una fase in cui gli animali sono condotti individualmente e non per lotto, con una distribuzione di fieno selezionato per massimizzarne il consumo. Nella stalla ogni animale riceve un'alimentazione adeguata secondo lo stato di ingrassamento e la data prevista di vendita. L'ingrasso tradizionale del «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» permette lo sviluppo di un grasso di copertura che protegge la maturazione della carcassa dai fenomeni di ossidazione. Ciò consente di avere carcasse atte a una maturazione lunga (fino a 20 o 30 giorni) senza alterazioni.

La macellazione del «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» avviene secondo pratiche tradizionali che consentono di conservare l'attitudine della carne a una maturazione lunga. In particolare, è vietato lavare la carcassa, salvo in caso di fuoriuscita accidentale e anche la mondatura (rimozione del grasso di superficie) è vietata. Il raffreddamento delle carcasse è effettuato evitando una refrigerazione improvvisa.

Sia la denominazione tradizionale «Fin Gras» che la denominazione tradizionale «Fin Gras» accompagnata dal nome geografico «Mézenc» designano questa particolare carne bovina.

Specificità del prodotto

La carne proviene da animali allevati con foraggi e fieno di terreni di altitudine riservati all'estivaggio.

Le carcasse si presentano da coperte a leggermente coperte di grasso, senza accumuli puntuali di grasso. Il grasso esterno varia da bianco a bianco crema. La carne è di colore rosso intenso a rosso porpora. È erborinata (cioè con infiltrazione di grasso intramuscolare).

La carne di denominazione «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc» possiede caratteristiche particolari legate alle piante consumate sugli altopiani e al sistema di allevamento. Tutto ciò è stato verificato mediante degustazioni di carne cruda e cotta, nonché con analisi di laboratorio.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le condizioni di altitudine, geologiche e climatiche dell'altopiano del Mézenc consentono la presenza di una flora diversificata particolarmente adatta alla produzione di fieno di eccellente qualità seccato su prato. Studi hanno dimostrato un legame tra i profili terpenici dei fieni prodotti sul Mézenc (di cui il finocchio delle Alpi costituisce la pianta emblematica) e il profilo terpenico dei grassi delle carni.

Una particolarità di tale produzione è basata su un ingrasso lento invernale, incentrato sull'utilizzo di fieno di eccellente qualità e di buona appetibilità che permette un ingrasso ottimale degli animali dopo 110 giorni di stalla. Questi ultimi consumano grandi quantità di fieno grazie alle pratiche di alimentazione messe in atto.

Una conduzione individuale di tali animali e una selezione precisa delle loro caratteristiche nel corso della loro vita per poter conservare solo quelli più idonei a fruire di un ingrasso lento con fieno, permette di ottenere animali eccezionali e di produrre una carne gustosa.

Le caratteristiche del prodotto sono connesse alle condizioni del terreno e della flora naturale che vi cresce, ma anche alle condizioni di allevamento sviluppate in tale ambiente (produzione di fieno di alta qualità, selezione degli animali, lungo ingrasso invernale con fieno …). Un ingrasso lungo con fieno di animali adulti permette di ottenere un grasso di copertura bianco e carcasse uniformemente coperte (senza cumuli di grassi in certi punti), ciò è strettamente connesso all'ottenimento dell'effetto erborinato della carne e al suo sapore pronunciato.

Il ridotto tempo di trasporto verso i macelli e le pratiche rispettose del prodotto lungo tutta la catena di macellazione permettono di conservare le specificità e le capacità di maturazione delle carcasse.

Gli allevatori, i siti di macellazione e i macellai sono elementi indissociabili del settore che consentono la produzione del «Fin Gras / Fin Gras du Mézenc». Questo prodotto è immesso sul mercato attraverso normali canali di vendita: i macellai locali si rivolgono ai macelli più vicini ai loro luoghi di vendita per abbattere gli animali che hanno potuto scegliere in allevamento. Ancora oggi si organizzano davanti alle macellerie presentazioni di animali decorati per Pasqua. Le fiere di animali che perdurano sino ad oggi riuniscono i diversi operatori intorno a questa produzione stagionale di grande notorietà.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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