Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/4213

2026 7 30

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4213)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0545-AM01 – 2026 7 13

1. **Produkto pavadinimas**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Gamybos metodo aprašymas

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 01 15, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Iš dalies „Vežimas ir skerdimas“ išbraukiama eilutė, kurioje rašoma, kad prie gyvulio skerdenos pridedamos jo ausys. Šis patikslinimas išbraukiamas, nes ausų laikymas šaldytuvuose kelia higienos problemų. Pažymėtina, kad skerdenų atsekamumas visada bus tinkamai užtikrinamas laikantis bendrųjų taisyklių ir skerdyklose taikomos atsekamumo procedūros.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kontrolės įstaigos duomenys

Aprašymas

Atnaujinti INAO ir DGCCRF kontaktiniai duomenys.

Ši dalis atnaujinta nurodant galiojančias nuostatas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0545-AM01 – 2026 7 13

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

02 | MĖSA IR VALGOMIEJI MĖSOS SUBPRODUKTAI

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ kilmės vietos nuoroda gali būti žymima tik ne jaunesnių kaip 24 mėn. telyčių arba ne jaunesnių kaip 30 mėn. kastruotų patinų mėsa. Tai sezoninis produktas. Galvijai skerdžiami vasario 1 d.–gegužės 31 d. imtinai po lėto žieminio penėjimo tvartuose; penima daugiausia šienu.

Gyvi galvijai kruopščiai atrenkami įvairiose jų gyvenimo stadijose, ypač prieš prasidedant penėjimo etapui ir pasibaigus penėjimui; tikrinamas jų skeleto, raumenų išsivystymas, spaudžiant išmatuojamas jų riebumo laipsnis, tikrinami funkciniai gebėjimai ir bendra išvaizda.

Skerdenų ir mėsos savybėms įtaką daro ilgas ir laipsniškai didėjantis penėjimas Mezenko šienu ir kruopšti gyvų galvijų atranka įvairiose jų gyvenimo stadijose.

Skerdenos turi būti:

— pagal Sąjungos stambiųjų galvijų skerdenų EUROP standartą E, U, R raumeningumo ir 2, 3, 4 laipsnių riebumo;

— ne mažesnio kaip 280 kg (telyčios) ir ne mažesnio kaip 320 kg (jaučiai) fiskalinio svorio (arba atvėsintos skerdenos svorio);

— padengtos plonu arba vidutiniu riebalų sluoksniu, be pavienių riebalų sankaupų;

— padengtos nuo baltos iki baltai kreminės spalvos išoriniais riebalais.

Mėsa yra nuo natūraliai raudonos iki purpurinio raudonumo spalvos. Ji išvagota tarpraumeninių riebalų gyslelių. Mėsa pateikiama atšaldyta, išskyrus iš pradžių atšildytą ir paskui atšaldytą mėsą. Priklausomai nuo to, ar mėsa patiekiama žalia, troškinta ar kepta ant grotelių, ji yra minkšta arba labai minkšta, riebi, sultinga, su ilgai burnoje išliekančiu intensyviu skoniu ir aromatu.

Mažmeninei prekybai skirta mėsa pjaustoma tuomet, kai parduodama galutiniam vartotojui.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

–

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Galvijai atsivedami, auginami, penimi ir skerdžiami.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

–

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Iki pasieks galutinį platintoją, skerdena ir jos gabalai žymimi etiketėmis, kuriose nurodoma bent jau tokia informacija:

— saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas,

— Europos Sąjungos SKVN simbolis,

— nacionalinis galvijo identifikacinis numeris arba skerdyklos numeris,

— augintojo ūkio numeris,

— skerdyklos pavadinimas, adresas ir sertifikato numeris,

— skerdimo data,

— jei mėsa (išskyrus plonąją ir storąją diafragmas ir išpjovą) skirta kepti ant grotelių ir orkaitėje – žodžiai „mėsa su kaulais brandinta ne trumpiau kaip dešimt parų nuo galvijo paskerdimo datos iki pardavimo galutiniam vartotojui mažmenomis“.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima šiuos kantonus ir komunas:

— Ardešo departamentas

Antrego prie Volano kantonas: visa teritorija;

šios Obena kantono komunos: Aubenas, Mercuer;

šios Biurzė kantono komunos: Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie;

šios Le Šelaro kantono komunos: Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades;

šios Kukurono kantono komunos: Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron;

Monpeza su Bozono kantonas: visa teritorija;

šios Priva kantono komunos: Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras;

ši Sent Agrevo kantono komuna: Mars;

šios Sent Etjen de Liugdareso kantono komunos: Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne;

šios Sen Marten de Valama kantono komunos: Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial;

šios Sen Pjervilio kantono komunos: Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua;

ši Tiuė kantono komuna: Astet;

šios Val le Beno kantono komunos: Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains;

— Aukštutinės Luaros departamentas

Fė prie Linjono kantonas: visa teritorija;

šios Le Monastjė prie Gazėjaus kantono komunos: Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles;

šios Le Piui an Velė kantono komunos: Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy;

šios Šiaurės Le Piui an Velė kantono komunos: Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac;

šios Rytų Le Piui an Velė kantono komunos: Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade;

ši Vakarų Le Piui an Velė kantono komuna: Espaly-Saint-Marcel;

šios Pietryčių Le Piui an Velė kantono komunos: Arsac-en-Velay, Coubon;

šios Sen Žiuljen Šaptėjaus kantono komunos: Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac;

ši Tenso kantono komuna: Mazet-Saint-Voy;

šios Isenžo kantono komunos: Araules, Yssingeaux;

— Lozero departamentas

ši Langonės kantono komuna: Langogne.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

Geografinės vietovės ypatumai

Geografinė vietovė yra Centrinio Masyvo rytiniame pakraštyje, netoli nuo Piui an Velė, o jos centras – Mezenko plynaukštėje.

Ši geografinė vietovė yra veikiama Mezenko plynaukštės, kur nusistovėjo ypatinga galvijų auginimo ir penėjimo praktika: galvijai ganomi 1 100–1 500 m aukštyje esančiose ganyklose ir šeriami tokiame aukštyje randamu šienu. Be to, šioje geografinėje vietovėje yra nusistovėję „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ vartojimo įpročiai ir gyvulių, iš kurių mėsos gaminama „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“, skerdimo praktika, mėsa parduodama tradicinėse mėsinėse, o gyvuliai į skerdyklas vežami lydimi augintojų. Aukštikalnės yra kalvotos, o dėl kadaise buvusio vulkaninio aktyvumo dirvožemiai pasižymi morfogoline ir geologine vienove ir yra gilūs, rūgštoki.

Klimatas žemyninis, jaučiama Vidužemio jūros įtaka. Birželio mėn. pabaigoje ir liepos mėn. trūksta vandens, vyrauja aukšta temperatūra, taigi tai yra palankus laikas šienauti Mezenko masyvo pievose. Dėl tokių gamtinių sąlygų šiame masyve susidaro įvairių ir išskirtinių augalų augimui ir šienavimui neįprastame aukštyje palankios sąlygos.

Dėl savo kokybės Mezenko ganyklos žinomos nuo XVIII a. 1995 m. sudarytame „Floristiniame šienaujamų Mezenko pievų ir ganyklų inventoriuje“ atsiskleidžia nepaprastai įvairi ir vėsiam kalnų klimatui būdinga augmenija (našlaitės, gyvatžolės, Alpių krapai, plačialapės miglės). Ištyrus Mezenko šieną aiškiai nustatyta, kad jo maistinė vertė yra daug didesnė už INRA (pranc. *Institut National de la Recherche Agronomique*) nustatytus kalnų šieno maistinių verčių vidurkius. Alpių krapas (lot. *Meum Athamanticum Jacq.*), čia vadinamas „Cistre“, yra šienaujamų Mezenko pievų simbolis. Dėl išskirtinės Mezenko geografinės padėties, kai šienaujama iki 1 500 m aukštyje, šis augalas patenka į šieną ir tampa pašaro dalimi (šio augalo šviežio galvijai neėda). Augalas šienui suteikia išskirtinį skonį. Kituose kalnų masyvuose šis augalas auga vasaros ganyklose, todėl į pašarus nepatenka.

Vietovėje susikūrė unikali žemės ūkio gamybos sistema: galvijams auginti naudojamos aukštumose (aukščiau nei 1 100 m) šienaujamos pievos; tokios pievos kitur skirtos vasaros ganykloms.

Auginant galvijus, siekiama ne kuo didesnio jų augimo potencialo, bet norima, kad jie kuo labiau pasinaudotų jiems prieinamais pašarų ištekliais. Galvijai auga tolygiai, nes vasarą ganyklose beveik niekada nepritrūksta žolės, kadangi nebūna ilgų sausros laikotarpių. Riebalų sluoksnis susidaro tolygiai, nors galutiniame etape jo formavimasis intensyvesnis.

Vietovės augintojai išplėtojo išskirtinę šienavimo praktiką: nušienauta žolė džiovinama pievose, o penėjimo laikotarpiui atrenkamas geriausias šienas. Penėjimui atrinkti gyvuliai turi būti tokio sudėjimo, kad būtų galima juos lėtai penėti šienu žiemą. Tuo tikslu augintojai per visą galvijų gyvenimą juos atrinkinėja pagal raumenų ir skeleto išsivystymą, funkcinius gebėjimus, tinkamumą penėjimui ir išvaizdą. Į tvartus uždaromi galvijai turi būti pakankamai liesi, kad juos būtų galima žiemą, baigiamojoje stadijoje, lėtai penėti šienu.

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ gamybai kiekvienais metais iš kiekvieno ūkio atrenkama tik po kelis galvijus. Lėtas žieminis penėjimas, trunkantis ne trumpiau kaip 110 dienų nuo tos dienos, kai galvijai uždaromi į tvartus, t. y. ne vėliau kaip lapkričio pradžioje, yra etapas, kai galvijai prižiūrimi atskirai, o ne bandomis, šienas jiems duodamas kaip porcija, kad būtų kuo geriau įsisavintas. Tvarte kiekvienam galvijui pašaras pritaikomas pagal jo riebumo laipsnį ir numatomą pardavimo datą. Dėl tradicinio „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ penėjimo susidaro paviršiniai riebalai, brandinimo metu saugantys skerdeną nuo oksidacijos. Dėl to skerdenas brandinti tinka ilgai (iki 20 ar 30 dienų) ir jų būklė neblogėja.

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ gamybai skirti gyvuliai skerdžiami laikantis tradicijų, padedančių išsaugoti ilgam brandinimui tinkančias savybes. Pavyzdžiui, draudžiama skerdenas plauti po dušu (nebent jos netyčia suteptos) ir pašalinti paviršinius riebalus. Skerdenos džiovinamos vengiant staigaus atšaldymo.

Šiai išskirtinei galvijienai žymėti naudojamas tiek tradicinis pavadinimas „Fin Gras“, tiek ir tradicinis pavadinimas „Fin Gras“ kartu su geografiniu pavadinimu „Mézenc“.

Produkto ypatumai

Mėsa gaunama iš gyvulių, kurie minta žole ir šienu iš aukštikalnių, kitur skirtų vasaros ganykloms.

Skerdenos padengtos plonu arba vidutiniu riebalų sluoksniu, be pavienių riebalų sankaupų. Išoriniai riebalai yra nuo baltos iki baltai kreminės spalvos. Mėsa yra nuo natūraliai raudonos iki purpurinio raudonumo spalvos. Ji išvagota tarpraumeninių riebalų gyslelių.

Nuoroda „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ žymima mėsa pasižymi išskirtinėmis savybėmis, susijusiomis su pašarams naudojamais aukštikalnių augalais ir su gyvulių auginimo sistema. Tai buvo nustatyta ragaujant žalią ir virtą mėsą, taip pat laboratorinių tyrimų metu.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Dėl Mezenko plynaukštės aukščio, geologijos ir klimato gali augti įvairi augmenija, ypač tinkama tam, kad iš jos būtų išgaunamas puikios kokybės šienas, paliekamas džiūti pievose. Tyrimais įrodyta, kad yra ryšys tarp Mezenke nušienautos žolės (pvz., šią vietovę simbolizuojančių Alpių krapų) ir mėsos riebalų terpeninių junginių.

Produkto išskirtinumą lemia lėtas galvijų penėjimas žiemą, daugiausia naudojant puikios kokybės ir skonio šieną – dėl to po 110 dienų, praleistų tvarte, galvijai būna optimaliai nupenėti. Galvijai suėda daug šieno, nes tam yra sukurta šėrimo sistema.

Individualios šių gyvulių priežiūros ir kruopščios jų savybių atrankos viso jų gyvenimo metu, kai siekiama atrinkti tik galvijus, kurie labiausiai tinkami lėtam penėjimui šienu, rezultatas – išskirtiniai galvijai ir skani jų mėsa.

Produkto savybės susijusios tiek su aplinkos sąlygomis ir su natūralia toje aplinkoje augančia augmenija, tiek su šioje aplinkoje ištobulintomis auginimo sąlygomis (aukštos kokybės šienas, galvijų atranka, ilgas žieminis penėjimas šienu ir t. t.). Ilgas senų galvijų penėjimas šienu leidžia susidaryti baltos spalvos paviršiniams riebalams ir plonu arba vidutiniu riebalų sluoksniu (be pavienių riebalų sankaupų) padengtoms skerdenoms – tai glaudžiai susiję su tarpraumeninių riebalų gyslelių susidarymu ir su stipriu mėsos skoniu.

Dėl trumpo vežimo į skerdyklą laiko ir praktikos, kurią taikant su gyvuliais tinkamai elgiamasi visos skerdimo procedūros metu, išsaugomos skerdenos būdingos savybės ir jų tinkamumas brandinimui.

Augintojai, skerdyklos ir mėsininkai yra neatskiriamos „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ gamybos sektoriaus dalys. Šiuo produktu prekiaujama tradiciniais prekybos kanalais: vietiniai mėsininkai kreipiasi į arčiausiai jų parduotuvių esančias skerdyklas, kad šios paskerstų galvijus, kuriuos jie išsirinko auginimo metu. Dar ir šiandien per Velykas prie mėsinių rengiamas papuoštų galvijų pristatymas. Į teberengiamas nupenėtų galvijų ir jų mėsos muges susiburia įvairūs ūkinės veiklos vykdytojai, prisidedantys prie šio puikiai žinomo sezoninio gaminio gamybos.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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