C/2026/4213

30.7.2026.

# Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4213)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)**

**“Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”**

**ES atsauces numurs: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026.**

1. **Produkta nosaukums**

“Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

*Nosaukums*

Lauksaimniecības, agropārtikas un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Fin Gras” / “Fin Gras du Mézenc” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim situācijām, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

*Temats*

Produkta ieguves metodes apraksts

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Apraksts*

Iedaļā "Pārvadāšana un kaušana" ir svītrots teikums, kurā noteikts, ka liemenim jāsaglabā dzīvnieka auss. Šī prasība ir svītrota, jo ausu klātbūtne ledusskapjos rada veselības apdraudējumu. Jāatzīmē, ka liemeņu izsekojamība arī turpmāk tiks pienācīgi nodrošināta, ievērojot vispārējos noteikumus un kautuvju izsekojamības procedūras.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Atsauces uz kontroles iestādi

*Apraksts*

Ir atjaunināta *INAO* un Konkurences, patērētāju lietu un krāpšanas novēršanas ģenerāldirektorāta (*DGCCRF*) kontaktinformācija.

Iedaļa ir atjaunināta, lai tajā norādītu spēkā esošos noteikumus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**"Fin Gras / Fin Gras du Mézenc"**

**ES atsauces numurs: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026.**

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Fin Gras / Fin Gras du Mézenc"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

02 – GAĻA UN ĒDAMI GAĻAS SUBPRODUKTI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Cilmes vietas nosaukumu "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" drīkst izmantot tikai liellopu gaļai, kas iegūta no vismaz 24 mēnešus vecām telēm vai vismaz 30 mēnešus veciem kastrētiem tēviņiem. Tas ir sezonāls produkts. Dzīvniekus nokauj no 1. februāra līdz 31. maijam (ieskaitot); ziemas periodā tie ir lēni nobaroti kūtīs, galvenokārt izmantojot sienu.

Dažādos dzīves posmos, jo īpaši pirms nobarošanas perioda un tā beigās, dzīvniekus rūpīgi atlasa, pamatojoties uz kritērijiem, kas saistīti ar skeleta un muskuļu attīstību, ar spiediena palīdzību novērtēto tauku segumu, funkcionālajām spējām un vispārējo izskatu.

Liemeņu un gaļas īpašību pamatā ir ilgs un pakāpenisks nobarošanas periods, kurā izmanto Mezenka [*Mézenc*] sienu, un rūpīga dzīvnieku atlase dažādos to dzīves posmos.

Liemeņiem jāatbilst šādām īpašībām:

— E, U vai R uzbūves klase un 2., 3. vai 4. tauku klase saskaņā ar Kopienas pieaugušu liellopu liemeņu klasifikācijas skalu *EUROP*,

— fiskālais svars (jeb atdzesēta liemeņa svars): vismaz 280 kg telēm un vismaz 320 kg vēršiem,

— vaskains līdz nedaudz taukains, bez lokāliem tauku uzkrājumiem;

— balts līdz krēmīgi balts tauku slānis.

Gaļas krāsa ir no spilgti sarkanas līdz purpursarkanai. Tā ir marmorēta (proti, tai ir starpmuskuļu tauku nogulsnes). Gaļa tiek pasniegta atdzesēta, izņemot atkausētu gaļu. Gaļa ir maiga līdz ļoti maiga, ar smalku struktūru un sulīga, ar intensīvu un noturīgu garšu, kas nedaudz atšķiras atkarībā no tā, vai gaļu pasniedz jēlu, sautētu vai grilētu.

Pārdodot galapatērētājam, gaļu sadala mazumtirdzniecībai paredzētos izcirtņos.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Dzimšana, audzēšana, nobarošana un kaušana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdz brīdim, kad liemenis un no tā iegūtie izcirtņi sasniedz galaizplatītāju, uz tiem ir etiķete, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

— nosaukums,

— Eiropas Savienības ACVN logotips,

— dzīvnieka valsts identifikācijas numurs vai kautuves numurs,

— lauksaimnieka saimniecības numurs,

— kautuves nosaukums, adrese un atļaujas numurs,

— kaušanas datums,

— attiecībā uz grilēšanai vai cepšanai paredzētu gaļu, izņemot diafragmas plāno daļu, diafragmas biezo daļu un fileju, norāde: "Nogatavināšanas laiks no dzīvnieka kaušanas dienas līdz pārdošanas dienai galapatērētājam mazumtirdzniecībā ir vismaz 10 pilnas dienas".

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst turpmāk minētie kantoni un pašvaldības.

— Ardēšas [*Ardèche*] departamentā:

*Antraigues-sur-Volane* kantons: visa teritorija;

*Aubenas* kantonā: *Aubenas* un *Mercuer* pašvaldības;

*Burzet* kantonā: *Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie* pašvaldības;

*Le Cheylard* kantonā: *Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades* pašvaldības;

*Coucouron* kantonā: *Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron* pašvaldības;

*Montpezat-sous-Bauzon* kantonā: visa teritorija;

*Privas* kantonā: *Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras* pašvaldības;

*Saint-Agrève* kantonā: *Mars* pašvaldība;

*Saint-Etienne-de-Lugdarès* kantonā: *Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne* pašvaldības;

*Saint-Martin-de-Valamas* kantonā: *Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial* pašvaldības;

*Saint-Pierreville* kantonā: *Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua* pašvaldības;

*Thueyts* kantonā: *Astet* pašvaldība;

*Vals-les-Bains* kantonā: *Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains* pašvaldības.

— Augšluāras [*Haute-Loire*] departamentā:

*Fay-sur-Lignon* kantonā: visa teritorija;

*Le Monastier-sur-Gazeille* kantonā: *Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles* pašvaldības;

*Le Puy-en-Velay* kantonā: *Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy* pašvaldības;

*Le-Puy-en-Velay* kantonā (ziemeļu daļā): *Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac* pašvaldības;

*Le Puy-en-Velay* kantonā (austrumu daļā): *Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade* pašvaldības;

*Le Puy-en-Velay* kantonā (rietumu daļā): *Espaly-Saint-Marcel* pašvaldība;

*Le Puy-en-Velay* kantonā (dienvidaustrumu daļā): *Arsac-en-Velay, Coubon* pašvaldības;

*Saint-Julien-Chapteuil* kantonā: *Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac* pašvaldības;

*Tence* kantonā: *Mazet-Saint-Voy* pašvaldība;

*Yssingeaux* kantonā: *Araules, Yssingeaux* pašvaldības.

— Lozēras [Lozère] departamentā:

*Langogne* kantonā: *Langogne* pašvaldība.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

*Kopsavilkums par saikni*

*Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Centrālā masīva austrumu malā, netālu no *Puy-en-Velay*, un galvenokārt aptver Mezenka plakankalni.

Liellopu audzēšanu šajā apgabalā ietekmē Mezenka plakankalne, kur, izmantojot ganības un sienu, kas iegūts 1 100–1 500 m augstumā virs jūras līmeņa, ir izveidojušās īpašas audzēšanas un nobarošanas metodes. Šo apgabalu raksturo arī vairākas vietējās prakses, kas saistītas ar "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" patēriņu un pārdošanu tradicionālajos gaļas veikalos, "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" dzīvnieku kaušanas metodi un to nogādāšanu kautuvēs lauksaimnieku pavadībā. Ģeoloģiskā ziņā augstienes reljefs ir vienmērīgi paugurains agrākās vulkāniskās aktivitātes dēļ, un to raksturo dziļas un nedaudz skābas augsnes.

Klimats ir kontinentāls, ar Vidusjūras klimata ietekmi. Jūnija beigās un visa jūlija garumā valda augsta temperatūra un ūdens trūkums, tādējādi radot ideālus apstākļus siena sagatavošanai Mezenka masīva pļavās. Šie dabas apstākļi veicina masīva daudzveidīgās un savdabīgās floras attīstību, kā arī siena sagatavošanu neparasti lielā augstumā virs jūras līmeņa.

Mezenka ganības ir pazīstamas ar savu kvalitāti jau kopš 18. gadsimta. 1995. gadā tika veikta Mezenka siena un ganību pļavu floras inventarizācija, kurā tika konstatēta īpaši daudzveidīga flora, kas raksturīga vēsam kalnu klimatam (vijolīte, zalkšu sūrene, atamanta meone (*Meum athamanticum*), Šeksa skarene (*Poa chaixii*). Mezenka siena analīze ir skaidri apstiprinājusi tā uzturvērtību, kas ievērojami pārsniedz *INRA* (Francijas Valsts lauksaimniecības pētniecības institūta) noteikto vidējo rādītāju kalnu sienam. Atamanta meone (*Meum athamanticum* Jacq.), kas vietēji pazīstama kā "Cistre", ir Mezenka siena pļavu simbols. Mezenka apgabala unikālais novietojums, kur sienu ievāc līdz pat 1 500 m augstumā virs jūras līmeņa, nozīmē, ka šis augs nonāk sienā un tādējādi to patērē dzīvnieki (svaigā veidā tie to neēd). Tas piešķir sienam savdabīgu garšu. Citos masīvos šis augs sastopams vasaras ganībās, tāpēc dzīvnieki to nepatērē.

Apgabalā ir izveidojusies savdabīga lauksaimnieciskās ražošanas sistēma: augstienēs (virs 1 100 m) siena pļavas izmanto liellopu audzēšanai, lai gan citviet šādas teritorijas tiek izmantotas tikai vasaras ganībām.

Dzīvniekus neaudzē, lai tie sasniegtu savu maksimālo augšanas potenciālu, bet gan lai pēc iespējas labāk izmantotu tiem pieejamās lopbarības rezerves. Dzīvnieki aug vienmērīgā tempā, jo vasaras ganības ilgstošu sausuma periodu neesības dēļ reti cieš no zāles trūkuma. Tauki nogulsnējas vienmērīgi, lai gan beigu posmā tie ir koncentrētāki.

Šā apgabala lauksaimnieki ir izstrādājuši īpašus siena sagatavošanas paņēmienus, arī siena žāvēšanu pļavās, un nobarošanas periodam izvēlas vislabāko sienu. Nobarošanai atlasītajiem dzīvniekiem jābūt piemērotai ķermeņa uzbūvei, kas ļauj tos ziemā lēni nobarot ar sienu. Šajā nolūkā lauksaimnieki šķiro dzīvniekus visa mūža garumā, pamatojoties uz kritērijiem, kas saistīti ar viņu skeleta un muskuļu attīstību, viņu funkcionālajām spējām, nobarošanas potenciālu un vispārējo izskatu. Ievietojot kūtīs, tiem jābūt pietiekami liesiem, lai ziemas laikā tos varētu rūpīgi un lēni nobarot ar sienu.

Katru gadu no katras saimniecības "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" ražošanai atlasa tikai dažus dzīvniekus. Lēnais nobarošanas periods, kura laikā dzīvniekus baro ar sienu, sākas ne vēlāk kā novembra sākumā un ilgst vismaz 110 dienas no brīža, kad dzīvnieki pirmoreiz tiek ievietoti kūtīs. Dzīvniekus uz kūtīm ved pa vienam, nevis grupās, un sienu tiem izbaro tā, lai tie to patērētu pēc iespējas vairāk. Katrs dzīvnieks saņem barību, kas pielāgota tā nobarotības pakāpei un paredzamajam pārdošanas laikam. Tradicionālā "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" nobarošanas metode nodrošina virsējo tauku slāņa veidošanos, kas nogatavināšanas laikā pasargā liemeni no oksidēšanās. Tādējādi liemeņi tiek sagatavoti ilgam nogatavināšanas periodam (līdz 20–30 dienām) un nezaudē kvalitāti.

"Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" kaušana ietver tradicionālas metodes, kas saglabā gaļas piemērotību ilgstošai nogatavināšanai. Jo īpaši ir aizliegts mazgāt liemeņus (izņemot gadījumus, kad tie nejauši nosmērēti) vai noņemt to virsējos taukus. Liemeņus atdzesē, nepieļaujot to pārmērīgu atdzišanu.

Gan "Fin Gras", gan "Fin Gras" kopā ar ģeogrāfisko apzīmējumu "Mézenc" ir tradicionāli nosaukumi, ko izmanto šā īpašā liellopu gaļas produkta apzīmēšanai.

*Produkta specifika*

Gaļu iegūst no dzīvniekiem, kas audzēti, izmantojot augstieņu zāli un sienu no teritorijām, kuras citviet tiek izmantotas tikai vasaras ganībām.

Liemeņi ir vaskaini vai nedaudz klāti ar taukiem, bez lokāliem tauku uzkrājumiem. Virsējie tauki ir baltā līdz krēmbaltā krāsā. Gaļas krāsa ir no spilgti sarkanas līdz purpursarkanai, un tā ir marmorēta (proti, tai ir starpmuskuļu tauku nogulsnes).

Gaļai, kas apzīmēta ar nosaukumu "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc", piemīt savdabīgas īpašības, kas saistītas ar dzīvnieku audzēšanas veidu un Mezenka plakankalnes augiem, ko izmanto lopbarībai. Tas ir apstiprināts gan ar jēlas un termiski apstrādātas gaļas degustācijām, gan ar laboratorijas analīzēm.

*Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Mezenka plakankalnes ģeoloģiskie apstākļi, augstums virs jūras līmeņa un laikapstākļi kopā veido daudzveidīgu floru, kas ir īpaši labi pielāgojusies izcilas kvalitātes siena iegūšanai pļavās. Pētījumi ir pierādījuši saikni starp Mezenkā iegūtā siena terpēnu īpašībām (kur raksturīgais augs ir atamanta meone) un terpēniem, kas konstatēti gaļas taukos.

Ražošanas procesa īpatnība ir tā, ka tā pamatā ir lēns nobarošanas periods ziemā, izmantojot izcilas kvalitātes sienu ar izcilu garšu, kas ļauj optimāli nobarot dzīvniekus pēc 110 dienām kūtīs. Pateicoties izmantotajām barošanas metodēm, dzīvnieki patērē lielu daudzumu siena.

Dzīvniekiem veltītā individuālā uzmanība un rūpīgā atlase visa to mūža garumā, ņemot vērā to individuālās īpašības, nodrošina, ka tiek paturēti tikai tie dzīvnieki, kuri ir vispiemērotākie lēnam nobarošanas periodam ar sienu. Tādējādi tiek iegūti izcili dzīvnieki, no kuriem iegūst garšīgu gaļu.

Produkta īpašības ir saistītas gan ar vides apstākļiem un to veidoto dabisko floru, gan ar šajā apgabalā izveidojušos audzēšanas praksi (augstas kvalitātes siena ieguvi, dzīvnieku atlasi, ilgu nobarošanas periodu ar sienu ziemā). Tā kā vecāki dzīvnieki ilgstoši tiek nobaroti ar sienu, tiem veidojas balti virsējie tauki un vaskaini līdz trekni liemeņi (bez lokāliem tauku uzkrājumiem), kas tiešā veidā ietekmē gaļas marmorējumu un izteikto garšu.

Liemeņi saglabā savas raksturīgās īpašības un nogatavināšanas potenciālu, pateicoties īsajam transportēšanas laikam līdz kautuvei un metodēm, kas visā kaušanas procesā nodrošina saudzīgu attieksmi pret produktu.

Lauksaimnieki, kautuves un miesnieki ir vienas un tās pašas "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" ražošanas ķēdes posmi. Produktu tirgo, izmantojot tradicionālos izplatīšanas kanālus: vietējie miesnieki dzīvniekus, kurus tie atlasījuši audzēšanas laikā, nodod nokaušanai saviem veikaliem tuvākajās kautuvēs. Mūsdienās miesnieki Lieldienu laikā joprojām pie saviem veikaliem izvieto rotātus dzīvniekus. Joprojām notiekošie gaļas gadatirgi pulcē dažādus šā sezonālā produkta aprites dalībniekus, kura reputācija ir sen nostiprinājusies.

**Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju**

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