C/2026/4213

30.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/4213)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Fin Gras / Fin Gras du Mézenc"

EU-referentienummer: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Naam van het product**

"Fin Gras / Fin Gras du Mézenc"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingsaanvraag voor de BOB "Fin gras / Fin gras du Mézenc" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een wijziging in de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

In de alinea “Vervoer en slacht” is de regel geschrapt dat het karkas door het oor van het dier moet worden vergezeld.

Deze verduidelijking is geschrapt, omdat de aanwezigheid van oren een gezondheidsprobleem vormt in de koeling.

Er zij op gewezen dat de traceerbaarheid van karkassen altijd goed zal worden gewaarborgd door naleving van de algemene regelgeving en de traceerbaarheidsprocedure voor slachthuizen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verwijzingen naar de controlestructuur

Beschrijving

De contactgegevens van het INAO en het DGCCRF zijn bijgewerkt.

De alinea is bijgewerkt om te verwijzen naar de geldende bepalingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

EU-referentienummer: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Naam/namen**

“Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

02 — VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De beschermde oorsprongsbenaming “Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” is alleen van toepassing op rundvlees afkomstig van vaarzen die minimaal 24 maanden oud zijn of van gecastreerde mannelijke dieren die minimaal 30 maanden oud zijn. Het betreft een seizoensproduct. De dieren worden geslacht in de periode van 1 februari tot en met 31 mei, nadat ze tijdens de winter langzaam zijn afgemest in de stal met voeder dat hoofdzakelijk uit hooi bestaat.

De levende dieren worden streng geselecteerd in verschillende stadia van hun leven, met name vóór en na het afmeststadium, op basis van criteria voor skeletontwikkeling, spierontwikkeling, vetheid (vastgesteld door middel van druk), functionele vermogens en algemeen voorkomen.

De kenmerken van de karkassen en van het vlees zijn te danken aan een lange, geleidelijk verlopende afmestperiode met hooi afkomstig van het Mézenc-plateau en aan een rigoureuze selectie van de levende dieren in diverse stadia van hun leven.

De karkassen moeten aan de volgende criteria voldoen:

— ingedeeld zijn in de EUROP-bevleesdheidsklasse E,U,R en de EUROP-vetheidsklasse 2,3,4 voor karkassen van grote runderen;

— een fiscaal gewicht (of gewicht van het koude karkas) hebben van minimaal 280 kg wanneer het vaarzen betreft en van minimaal 320 kg wanneer het ossen betreft;

— bedekt zijn met een dunne tot zeer dunne vetlaag, zonder dat er sprake is van plaatselijke vetophopingen;

— wit tot romig wit vet aan de buitenkant hebben.

Het vlees is helderrood tot purperrood van kleur. Het vlees is doorregen (vlees met intramusculair vet). Het vlees wordt gekoeld aangeboden met uitzondering van het ontdooide gekoelde vlees. Afwijkingen in aanmerking genomen naargelang "Fin gras" rauw, als stoofvlees of als grillade wordt aangeboden, is het vlees mals tot zeer mals, smeuïg en lekker sappig en komen in de mond intense smaken tot ontwikkeling die lang blijven hangen.

Het vlees wordt in kleinere delen gesneden op het ogenblik dat het aan de consument wordt verkocht.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De dieren moeten geboren, gehouden, afgemest en geslacht worden in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Tot en met de uiteindelijke distributeur moeten het karkas en de uitgesneden delen voorzien zijn van een etiket waarop minstens de volgende gegevens zijn aangebracht:

— de oorsprongsbenaming;

— het BOB-logo van de Europese Unie

— het nationale identificatienummer van het dier of het slachtnummer;

— het bedrijfsnummer van de veehouder;

— de naam, het adres en het erkenningsnummer van het slachthuis;

— de slachtdatum;

— de hiernavolgende vermelding, voor vlees dat is bestemd om te worden gegrild of gebraden, met uitzondering van het middenrif, de longhaas en de filet: "de periode dat het vlees rijpt aan het bot, vanaf de slachtdatum van het dier tot de datum dat het vlees aan de consument wordt verkocht, bedraagt minstens tien volle dagen."

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende kantons en gemeenten:

— Departement Ardèche:

het kanton d'Antraigues-sur-Volane: in zijn geheel,

het kanton Aubenas: de gemeenten Aubenas, Mercuer,

het kanton Burzet: de gemeenten Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie,

het kanton Le Cheylard: de gemeenten Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

het kanton Coucouron: de gemeenten Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron,

het kanton Montpezat-sous-Bauzon: in zijn geheel,

het kanton Privas: de gemeenten Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras,

het kanton Saint-Agrève: de gemeente Mars,

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

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

het kanton Saint-Pierreville: de gemeenten Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua,

het kanton Thueyts: de gemeente Astet,

het kanton Vals-les-Bains: de gemeenten Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Departement Haute-Loire:

het kanton Fay-sur-Lignon: in zijn geheel,

het kanton Le Monastier-sur-Gazeille: de gemeenten Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles,

het kanton Le Puy-en-Velay: de gemeenten Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy,

het kanton Le Puy-en-Velay Nord: de gemeenten Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac,

het kanton Le Puy-en-Velay Est: de gemeenten Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade,

het kanton Le Puy-en-Velay Ouest: de gemeente Espaly-Saint-Marcel,

het kanton Le Puy-en-Velay Sud-Est: de gemeenten Arsac-en-Velay, Coubon,

het kanton Saint-Julien-Chapteuil: de gemeenten Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac,

het kanton Tence: de gemeente Mazet-Saint-Voy,

het kanton Yssingeaux: de gemeenten Araules, Yssingeaux.

— Departement Lozère:

het kanton Langogne: de gemeente Langogne.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied bevindt zich grotendeels op het Mézenc-plateau, op de oostelijke grens van het Centraal Massief, niet ver van Puy en Velay. Kenmerkend voor het geografische gebied is de invloed van het Mézenc-plateau op de rundveehouderij.

Hier kwamen, wat de rundveehouderij en het afmesten van runderen betreft, specifieke gebruiken tot ontwikkeling waarbij weilanden en hooiland worden ingezet die zich op 1 100 tot 1 500 m hoogte bevinden. Eveneens kenmerkend voor het geografische gebied is dat de consumptie van "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc", de verkoop van het vlees in de traditionele slagerijen en het vervoer van de dieren naar het slachthuis, daarbij telkens vergezeld van de desbetreffende veehouder, in dit gebied tot de gebruiken behoren. Het hooggelegen weiland/hooiland is heuvelig en uit morfologisch en geologisch oogpunt vrij uniform als gevolg van vroegere vulkanische activiteit, terwijl de bodems diep en lichtzuur zijn.

Het klimaat is veeleer continentaal met mediterrane invloeden. De maand juli en de overgangsperiode juni-juli worden gekenmerkt door een tekort aan water en hoog oplopende temperaturen en vormen dus het geschikte moment voor de hooioogst op de weiden van het Massif du Mézenc. Dankzij deze natuurlijke omstandigheden kan dit massief bogen op een zeer bijzondere en gevarieerde flora en kan op ongewone hoogte worden gehooid.

Het groenvoer van Mézenc is sinds de achttiende eeuw befaamd om zijn kwaliteit. Uit een "inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc" (inventaris van de flora van het hooiland en weiland van Mézenc) uit 1995 blijkt dat er sprake is van een wonderbaarlijk gevarieerde flora die typisch is voor een fris bergklimaat (Violette, Bistorte, Fenouil des Alpes, Pâturin des Sudètes). Een analyse heeft duidelijk bevestigd dat de voedingswaarde van het hooi van het Mézenc-plateau veel hoger ligt dan de door het INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) voor berghooi vastgestelde gemiddelde voedingswaarden. De bergvenkel (Meum Athamanticum Jacq.), die ter plekke "cistre" wordt genoemd, staat symbool voor het hooiland van Mézenc. Door de bijzondere ligging van het Mézenc-plateau die hooien tot op 1 500 meter mogelijk maakt, komt deze bergvenkel in het hooi terecht en wordt hij door de runderen gegeten (terwijl de dieren hem als verse plant niet lusten). Dankzij deze bergvenkel is het hooi zeer smakelijk. In de andere massieven bevindt de bergvenkel zich op de zomerweiden en wordt hij dus niet gegeten.

Een origineel systeem van landbouwproductie is in het gebied tot ontwikkeling gekomen: voor de rundveehouderij wordt gebruik gemaakt van hooggelegen hooiland (hoger dan 1 100 meter) dat elders als zomerweide wordt ingezet.

Bij deze rundveehouderij wordt niet maximaal ingezet op het groeipotentieel van de dieren maar wordt ernaar gestreefd zoveel mogelijk munt te slaan uit de voedergewassen die ze ter beschikking hebben. De dieren kennen een regelmatige groei want 's zomers is er op de weiden haast nooit een tekort aan grassen, omdat er zelden lange droogteperioden optreden. De vetafzetting verloopt regelmatig ook al is ze tijdens de afmestfase enigszins uitgesprokener.

De rundveehouders in het gebied hebben bijzondere hooipraktijken ontwikkeld, waarbij het hooi op de weide wordt gedroogd en het beste hooi voor de afmestperiode wordt geselecteerd. De voor de afmestperiode geselecteerde runderen moeten over een bouw beschikken die het trage afmesten met hooi tijdens de winter toelaat. Derhalve maken de rundveehouders een selectie in de loop van het leven van de dieren op basis van criteria die verband houden met spierontwikkeling, skeletontwikkeling, functionele vermogens, vetheid en algemeen voorkomen. Wanneer de periode die de dieren op stal doorbrengen, ingaat, moet hun vetheid gering genoeg zijn om tijdens de winter op trage wijze te kunnen worden afgemest.

In iedere rundveehouderij worden jaarlijks slechts enkele dieren geselecteerd voor de productie van "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc". De winterse afmestfase met hooi, die minimaal 110 dagen duurt en die ingaat wanneer het dier op stal gaat, d.w.z. uiterlijk begin november, is een fase die door de dieren als individu en niet als groep wordt doorlopen, tijdens welke de runderen geselecteerd hooi als voeder krijgen om de hooiopname te maximaliseren. Eenmaal op stal krijgt ieder dier voeder dat is aangepast aan zijn vetheid en aan zijn verwachte verkoopdatum. Dankzij de traditionele wijze van afmesten van "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" ontwikkelen de dieren een dun laagje dekvet dat de karkassen bij de rijping tegen oxidatie beschermt. De karkassen zijn hierdoor geschikt om lang te rijpen (tot twintig of dertig dagen) zonder dat ze veranderingen ondergaan.

Het slachten van "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" omvat traditionele praktijken waardoor het vlees geschikt blijft om gedurende lange tijd te rijpen. Het is met name verboden het karkas schoon te sproeien tenzij het per ongeluk werd bevuild, en ook het dekvet mag niet worden verwijderd. Tijdens het besterven van de karkassen wordt een te snelle koeling vermeden.

Zowel de traditionele benaming "Fin Gras" als de traditionele benaming "Fin Gras" gevolgd door de geografische naam "Mézenc" worden gebruikt om dit bijzondere rundvlees aan te duiden.

Specificiteit van het product

Het vlees wordt verkregen van dieren die met grassen en met hooi dat afkomstig is van hooggelegen weiden die elders als zomerweiden dienstdoen, worden gevoederd.

De karkassen zijn bedekt met een vetlaag die dun tot zeer dun is, zonder dat plaatselijke vetophopingen te zien zijn. Het vet aan de buitenzijde is wit tot romig wit. Het vlees is helderrood tot purperrood van kleur. Het vlees is doorregen (vlees met intramusculair vet).

Het vlees met de benaming "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" heeft bijzondere kenmerken die te danken zijn aan de planten die de dieren eten en aan het houderijsysteem. Dat werd bevestigd met proeverijen van rauw en gebakken vlees en met laboratoriumanalyses.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De geologische en klimatologische omstandigheden en de hoogte van het Mézenc-plateau zijn bevorderlijk voor de groei van een gevarieerde flora die bijzonder geschikt is voor de productie van hooi van uitstekende kwaliteit dat op de weide wordt gedroogd. Uit studies is gebleken dat er een verband is tussen de profielen van de terpenen in het hooi dat op het Mézenc-plateau wordt geproduceerd (en waarvan de alpenvenkel het symbool is) en het profiel van de terpenen in het vet van het vlees.

Een bijzonder kenmerk van deze productie is het langzame afmesten van de dieren in de winter met gebruikmaking van goed smakend hooi van uitstekende kwaliteit waardoor de runderen na 110 dagen op stal optimaal zijn afgemest. De in toepassing gebrachte voedergewoonten zorgen ervoor dat zij grote hoeveelheden hooi eten.

De individuele behandeling van de dieren en de levenslange op bepaalde kenmerken gerichte selectie met als doel slechts die dieren in aanmerking te nemen die het meest geschikt zijn om met hooi te worden afgemest, leiden ertoe dat deze runderen zich tot uitzonderlijke dieren ontwikkelen waarmee smakelijk vlees wordt geproduceerd.

Zijn kenmerken dankt het vlees zowel aan het milieu met zijn specifieke natuurlijke flora als aan het houderijsysteem dat in dat milieu tot ontwikkeling is gekomen (productie van hooi van hoge kwaliteit, selectie van de dieren, langdurig afmesten met hooi tijdens de winter …). Een lange afmestperiode van oudere dieren met hooi leidt immers tot het ontstaan van wit dekvet en levert karkassen op met een dun tot zeer dun vetlaagje waardoor doorregen vlees met een uitgesproken smaak ontstaat.

De beperkte tijd die het vervoer naar het slachthuis in beslag mag nemen en de toepassing in de hele slachtketen van praktijken waarbij het product behoedzaam wordt behandeld, zorgen ervoor dat de bijzondere kenmerken van de karkassen worden gehandhaafd en dat de karkassen geschikt zijn om te rijpen.

De rundveehouders, de slachthuizen en de slagers zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden schakels in de productieketen van "Fin Gras / Fin Gras du Mézenc". Dit product wordt immers via het traditionele verkoopcircuit in de handel gebracht: de plaatselijke slagers doen een beroep op de slachthuizen die zich het dichtst bij hun verkooppunten bevinden om de dieren te slachten die zij tijdens de periode dat ze werden gehouden, hebben geselecteerd. Vandaag de dag stellen de slagers nog steeds met paasversieringen opgetuigde dieren voor hun slagerijen ten toon. Het is naar aanleiding van de "Foires Grasses" (wedstrijden voor vette runderen), die heden ten dage nog steeds worden georganiseerd, dat alle bedrijven samenkomen die betrokken zijn bij de productie van dit seizoensproduct waarvan de faam reeds lang vaststaat.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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