C/2026/4213

30.7.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4213)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkt rolny

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Sektora Rolno-Spożywczego oraz Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji produktu objętego ChNP „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę w chronionej nazwie pochodzenia;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis metody produkcji

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

W punkcie „transport i ubój" usunięto zdanie wskazujące, że tusze muszą zawierać ucho zwierzęcia. Usunięto je, ponieważ obecność uszu w chłodniach stwarza zagrożenie dla zdrowia. Należy zauważyć, że że identyfikowalność tusz będzie nadal zapewniona w odpowiedni sposób przez przestrzeganie ogólnych zasad oraz procedur identyfikowalności stosowanych przez rzeźnie.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia do organu kontrolnego

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumentów i Zapobiegania Nadużyciom Finansowym (DGCCRF).

Punkt ten zaktualizowano, aby odnosił się do obowiązujących przepisów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwą pochodzenia „Fin gras / Fin gras du Mézenc" ma prawo być objęta wyłącznie wołowina uzyskana z jałówek w wieku co najmniej 24 miesięcy lub z wykastrowanych samców w wieku co najmniej 30 miesięcy. Jest to produkt sezonowy. Zwierzęta poddaje się ubojowi od dnia 1 lutego do dnia 31 maja włącznie, po okresie powolnego zimowego tuczenia w oborze, głównie przy zastosowaniu siana.

Żywe zwierzęta podlegają rygorystycznej selekcji na różnych etapach życia, w szczególności przed etapem tuczenia i po jego zakończeniu, w oparciu o kryteria związane z rozwojem kośćca, wykształceniem mięśni, stopniem otłuszczenia ocenianym przez nacisk, możliwościami funkcjonalnymi zwierząt oraz ich ogólnym wyglądem.

Właściwości tusz i mięsa są wynikiem długiego i stopniowego tuczenia sianem z Mézenc oraz rygorystycznej selekcji żywych zwierząt na różnych etapach ich życia.

Tusze muszą posiadać następujące cechy:

— klasa uformowania E, U, R i stopień otłuszczenia 2, 3, 4 – zgodnie ze wspólnotową skalą klasyfikacji tusz dojrzałego bydła EUROP,

— waga tuszy do celów podatkowych (lub masa poubojowa schłodzona): dla jałówek – minimum 280 kg, dla byków – minimum 320 kg,

— okrywa tłuszczowa nieznaczna do niewielkiej bez miejscowych złogów tłuszczu,

— zewnętrzna warstwa tłuszczu barwy białej do kremowej.

Mięso ma barwę intensywnie czerwoną do purpurowej. Jest ono marmurkowate (tj. przecinane nitkami tłuszczu śródmięśniowego). Mięso wprowadza się do obrotu schłodzone, z wyjątkiem schłodzonego mięsa rozmrożonego. W zależności od tego, czy jest prezentowane w formie surowej, gotowanej lub z grilla, mięso jest kruche lub bardzo kruche, miękkie, soczyste, intensywnie aromatyczne i pozostawiające długi posmak.

Ostatecznego rozbioru mięsa dokonuje się w momencie sprzedaży konsumentowi finalnemu.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Rozród, chów, tuczenie i ubój.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Dopóki tusza i pochodzące z niej części mięsa nie trafią do konsumenta końcowego, są opatrzone etykietą zawierającą przynajmniej:

— nazwę pochodzenia;

— logo ChNP Unii Europejskiej;

— krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia lub numer ubojni;

— numer gospodarstwa rolnika;

— nazwę i adres rzeźni wraz z jej numerem;

— datę uboju;

— w odniesieniu do mięsa przeznaczonego do grillowania lub pieczenia, z wyłączeniem cienkich i grubych mięśni przepony oraz polędwicy, zapis: „le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum" („czas dojrzewania nieodkostnionego mięsa między datą uboju zwierząt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi finalnemu wynosi co najmniej 10 pełnych dni").

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące kantony i gminy:

— w departamencie Ardèche:

cały kanton Antraigues-sur-Volane;

w kantonie Aubenas: gminy Aubenas i Mercuer;

w kantonie Burzet: gminy Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet i Sainte-Eulalie;

w kantonie Le Cheylard: gminy Le Chambon i Saint-Andéol-de-Fourchades;

w kantonie Coucouron: gminy Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte i Lespéron;

cały kanton Montpezat-sous-Bauzon;

w kantonie Privas: gminy Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest i Veyras;

w kantonie Saint-Agrève: gminę Mars;

w kantonie Saint-Etienne-de-Lugdarès: gminy Le Plagnal i Saint-Alban-en-Montagne;

w kantonie Saint-Martin-de-Valamas: gminy Borée, La Rochette, Saint-Clément i Saint-Martial;

w kantonie Saint-Pierreville: gminy Issamoulenc, Marcols-les-Eaux i Saint-Julien-du-Gua;

w kantonie Thueyts: gminę Astet;

w kantonie Vals-les-Bains: gminy Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel i Vals-les-Bains;

— w departamencie Haute-Loire:

cały kanton Fay-sur-Lignon;

w kantonie Le Monastier-sur-Gazeille: gminy Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres i Présailles;

w kantonie Le Puy-en-Velay: gminy Le Puy-en-Velay i Vals-près-le-Puy;

w kantonie Le Puy-en-Velay Nord: gminy Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil i Polignac;

w kantonie Le Puy-en-Velay Est: gminy Brives-Charensac i Saint-Germain-Laprade;

w kantonie Le Puy-en-Velay Ouest: gminę Espaly-Saint-Marcel;

w kantonie Le Puy-en-Velay Sud-Est: gminy Arsac-en-Velay i Coubon;

w kantonie Saint-Julien-Chapteuil: gminy Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil i Saint-Pierre-Eynac;

w kantonie Tence: gminę Mazet-Saint-Voy;

w kantonie Yssingeaux: gminy Araules i Yssingeaux;

— w departamencie Lozère:

w kantonie Langogne: gminę Langogne.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Przedmiotowy obszar geograficzny położony jest na wschodnich obrzeżach Masywu Centralnego, niedaleko Puy en Velay, a jego centrum znajduje się na płaskowyżu Mézenc.

Przedmiotowy obszar geograficzny charakteryzuje wpływ płaskowyżu Mézenc, jeśli chodzi o chów bydła, z rozwojem typowych praktyk w zakresie chowu i tuczenia opartych o wykorzystywanie użytków zielonych i siana z gleb położonych na wysokości 1 100–1 500 m. Charakterystyczne są m.in. praktyki sprzedaży „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" w tradycyjnych masarniach, praktyki związane z ubojem zwierząt na „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc", praktyki przewozu zwierząt do rzeźni przez hodowców. Wysoko położone tereny są pagórkowate, ich morfologiczna i geologiczna jednorodność wynika z dawnej aktywności wulkanów i lekkiego zakwaszenia głęboko położonych warstw gleby.

Klimat typu kontynentalnego przejawia wpływy śródziemnomorskie. Dla lipca oraz przełomu czerwca i lipca charakterystyczny jest brak wody i wysokie temperatury, w związku z czym jest to dogodny moment zbioru siana na łąkach płaskowyżu Mézenc. Naturalne warunki przyczyniają się do rozwoju na tym płaskowyżu zróżnicowanej i specyficznej flory i umożliwiają zbiór siana na nietypowej wysokości.

Pastwiska regionu Mézenc słyną z jakości od XVIII wieku. Opracowany w 1995 r. wykaz roślin łąk kośnych i pastwisk regionu Mézenc wykazuje wyjątkowe zróżnicowanie flory typowej dla chłodnego, górskiego klimatu (fiołek, rdest wężownik, wszewłoga górska, wielichna sudecka). Właściwości odżywcze siana z regionu Mézenc potwierdzono jednoznacznie na podstawie badania; są one znacznie lepsze niż średnie właściwości siana pochodzącego z obszarów górskich ustalone przez krajowy instytut ds. Badań rolniczych INRA. Wszewłoga górska (*Meum Athamanticum Jacq.*), zwana lokalnie „Cistre", jest symbolem łąk kośnych regionu Mézenc. Szczególne położenie płaskowyżu Mézenc, gdzie zbiera się siano do wysokości 1 500 m n.p.m., powoduje, że roślina ta wchodzi w skład siana i stanowi składnik pożywienia zwierząt (które nie jedzą jej w stanie świeżym). Nadaje ona sianu szczególnie atrakcyjne właściwości smakowe. W innych masywach roślina ta występuje na letnich pastwiskach, w związku z czym nie jest spożywana.

Na przedmiotowym obszarze geograficznym rozwinął się oryginalny system produkcji rolnej, w którym łąki kośne wykorzystuje się w chowie bydła na wysoko położonych terenach (powyżej 1 100 m n.p.m.), gdzie indziej zarezerwowanych na wypas letni.

Celem chowu nie jest maksymalne wykorzystywanie potencjału wzrostu zwierząt, lecz jak najlepsze wykorzystanie dostępnych zasobów paszowych. Wzrost zwierząt jest regularny, gdyż podczas lata spędzanego na letnich pastwiskach prawie nigdy nie mają do czynienia z brakiem trawy spowodowanym długimi okresami suszy. Tłuszcz odkłada się stopniowo, nawet jeśli podczas ostatniego etapu proces ten jest akcentowany.

Hodowcy z przedmiotowego obszaru geograficznego wypracowali specyficzne praktyki zbioru siana, z suszeniem go na łące i sortowaniem siana najlepszej jakości na okres tuczenia. Morfologia zwierząt przeznaczonych do wykorzystania musi umożliwiać powolne tuczenie zimą za pomocą siana. Z tego względu hodowcy poddają zwierzęta selekcji przez cały okres ich życia w oparciu o kryteria związane z wykształceniem mięśni, rozwojem kośćca, możliwościami funkcjonalnymi zwierząt, ich potencjałem otłuszczenia oraz wyglądem. Przy przejściu do etapu chowu oborowego stopień otłuszczenia zwierząt powinien być wystarczająco niski, by umożliwiać przeprowadzenie końcowego etapu tuczenia sianem w czasie zimy.

W każdym gospodarstwie każdego roku do produkcji „Fin gras / Fin gras du Mézenc" wybiera się tylko kilka zwierząt. Powolne tuczenie zimą za pomocą siana trwa minimum 110 dni od momentu przejścia do chowu oborowego, które ma miejsce najpóźniej na początku listopada i jest etapem, podczas którego zwierzęta prowadzi się indywidualnie a nie grupowo, a wyselekcjonowane siano podaje się im w formie posiłków, aby zwiększyć jego spożycie. Każde zwierzę w oborze otrzymuje pożywienie dostosowane do jego stopnia otłuszczenia i przewidywanej daty sprzedaży. Tradycyjny sposób tuczenia zwierząt „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" umożliwia rozwój okrywy tłuszczowej, która w czasie dojrzewania tuszy chroni ją przed procesami utleniania. Powoduje to, że tusze mogą dojrzewać długo (do 20 lub 30 dni), nie psując się.

Ubój zwierząt „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" uwzględnia tradycyjne praktyki, umożliwiające zachowanie przez mięso jego zdolności do długiego dojrzewania. W szczególności zabrania się mycia tusz, z wyjątkiem przypadków ich przypadkowego zabrudzenia lub usunięcia zewnętrznego tłuszczu. Przy schładzaniu tusz unika się gwałtownego obniżania temperatury.

Zarówno tradycyjne określenie „Fin gras" jak i tradycyjne określenie „Fin gras", któremu towarzyszy nazwa geograficzna „Mézenc", są wykorzystywane do oznaczenia tego specyficznego mięsa wołowego.

Specyfika produktu

Mięso pochodzi ze zwierząt żywionych trawą i sianem z wysoko położonych terenów, gdzie indziej zarezerwowanych na wypas letni.

Okrywa tłuszczowa tusz jest nieznaczna do niewielkiej bez miejscowych złogów tłuszczu. Zewnętrzna warstwa tłuszczu ma barwę białą do kremowej. Mięso ma barwę intensywnie czerwoną do purpurowej. Jest ono marmurkowate (tj. przecinane nitkami tłuszczu śródmięśniowego).

Mięso oznaczone nazwą pochodzenia „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc" posiada szczególne właściwości związane z roślinami spożywanymi przez zwierzęta na płaskowyżu oraz systemem ich chowu. Zostało to potwierdzone na podstawie degustacji mięsa surowego i mięsa poddanego obróbce termicznej oraz analiz laboratoryjnych.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wysokość geograficzna, warunki geologiczne i klimatyczne płaskowyżu Mézenc umożliwiają występowanie zróżnicowanej flory, wyjątkowo korzystnej przy produkcji siana o doskonałej jakości, suszonego na łące. Badania wykazały związek między terpenami występującymi w sianie produkowanym w Mézenc, którego ważnym składnikiem jest wszewłoga górska, a terpenami obecnymi w tłuszczu tego mięsa.

Specyfika tej produkcji polega na powolnym tuczeniu zimą, opartym o wykorzystanie siana o doskonałej jakości i walorach smakowych, zapewniających optymalne otłuszczenie zwierząt po 110 dniach chowu oborowego. Dzięki stosowanym praktykom żywieniowym zwierzęta spożywają duże ilości siana.

Indywidualne prowadzenie przedmiotowych zwierząt oraz ich rygorystyczna selekcja pod względem pożądanych cech w ciągu całego życia, w celu wyłonienia tylko takich, które mają największy potencjał skorzystania z powolnego tuczenia przy pomocy siana, umożliwia wybór wyjątkowych zwierząt i produkowanie z nich wybornego mięsa.

Właściwości produktu są związane zarówno z warunkami środowiska i jego naturalną fauną, jak i warunkami chowu wypracowanymi w tym kontekście (produkcja siana doskonałej jakości, selekcja zwierząt, powolne tuczenie zimą za pomocą siana...). Powolne tuczenie dojrzałych zwierząt za pomocą siana pozwala otrzymać białą okrywę tłuszczową i tusze z okrywą tłuszczową nieznaczną do niewielkiej (bez miejscowych złogów tłuszczu), co z kolei powoduje marmurkowość tego mięsa i jego intensywny smak.

Ograniczony czas transportu do miejsc uboju i stosowanie na całej linii ubojowej praktyk przyjaznych jakości produktu pozwala utrzymać specyficzny charakter tych tusz i ich zdolność do dojrzewania.

Hodowcy, ubojnie i rzeźnicy są nieodłącznymi ogniwami sektora umożliwiającymi produkcję „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc". Produkt ten jest sprzedawany w sieciach dystrybucji detalicznej: miejscowi rzeźnicy wykorzystają z najbliżej położonych ubojni do uboju zwierząt, które sami wybrali u rolników. Do dziś dnia na Wielkanoc wystawia się przed sklepami mięsnymi udekorowane zwierzęta. Do dziś przetrwał również zwyczaj organizowania targów utuczonych zwierząt, na które ściągają różni producenci tego sezonowego produktu o znaczącej renomie.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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