C/2026/4213

30.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4213)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Fin Gras/Fin Gras du Mézenc»

Número de referência UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Nome do produto**

«Fin Gras/Fin Gras du Mézenc»

2. **TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc» não abrange nenhuma das três situações que constituem uma alteração ao nível da União, ou seja:

a) a mudança de nome da denominação de origem protegida;

b) o risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do método de obtenção

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

No parágrafo «transporte e abate», suprime-se a linha relativa ao seguimento da carcaça através da orelha do animal. Dado a presença das orelhas dos animais levantar problemas sanitários nas câmaras frigoríficas, retira-se esta especificação. Importa notar que o cumprimento da regulamentação geral e o procedimento de rastreabilidade implantado nos matadouros garantirá sempre a rastreabilidade das carcaças.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências à estrutura de controlo

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do INAO e da DGCCRF.

Atualiza-se o parágrafo para fazer referência às disposições em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Fin Gras/Fin Gras du Mézenc»

Número de referência UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026

1. **Nome(s)**

Fin Gras/Fin Gras du Mézenc

2. **TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A denominação de origem «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc» designa exclusivamente carne de bovino, de fêmeas com, no mínimo, 24 meses de idade ou de machos castrados com, no mínimo, 30 meses de idade. Trata-se de um produto sazonal. Os animais são abatidos entre 1 de fevereiro e 31 de maio inclusive, após um período de engorda lenta em estábulo, durante o inverno, essencialmente à base de feno.

Os animais são objeto de uma seleção rigorosa *in vivo* em diferentes fases da vida, nomeadamente a anteceder e no final da fase de engorda, com base em critérios associados ao desenvolvimento esquelético e muscular, nível de gordura constatado por pressão, aptidões funcionais e apresentação geral.

As características das carcaças e da carne estão associadas a um período de engorda longo e progressivo com feno de Mézenc e à rigorosa seleção dos animais *in vivo* em diferentes fases da vida.

As carcaças devem ter as seguintes características:

— Classes de conformação E, U, R e estado da engorda 2, 3, 4, segundo a grelha da UE de classificação das carcaças de bovinos adultos EUROP,

— Peso oficial (peso da carcaça a frio) de 280 kg, no mínimo, para as fêmeas e 320 kg, no mínimo, para os machos,

— Camada adiposa muito fina a fina, sem acumulação pontual de gordura,

— Gordura externa de cor branca ou creme.

No que respeita à cor, vai do vermelho vivo ao vermelho-púrpura. É uma carne marmoreada (ou seja, com infiltração de gordura intramuscular). Apresenta-se refrigerada, com exceção da carne descongelada. Com variantes, consoante seja proposta crua, cozida ou grelhada, a carne é tenra ou muito tenra, untuosa, com boa suculência e aromas intensos e persistentes na boca.

O corte da carne vendida a retalho efetua-se no momento da venda ao consumidor final.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Nascimento, criação, engorda, abate.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Até ao distribuidor final, a carcaça e as peças de carne são acompanhadas de um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações:

— Nome da denominação,

— Logótipo DOP da União Europeia,

— Número nacional de identificação do animal ou número de abate,

— Número da exploração pecuária,

— Nome e endereço do matadouro e respetivo número de homologação,

— Data de abate,

— No caso da carne para grelhar ou assar, exceto as peças do cachaço, acém e lombo, a menção «o tempo de maturação no osso entre a data de abate dos animais e a data de venda a retalho ao consumidor final é de dez dias inteiros, no mínimo».

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica inclui os seguintes cantões e municípios:

— Departamento de Ardèche:

Cantão de Antraigues-sur-Volane: todo o território

Cantão de Aubenas: municípios de Aubenas e Mercuer

Cantão de Burzet: municípios de Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet e Sainte-Eulalie

Cantão de Le Cheylard: municípios de Le Chambon e Saint-Andéol-de-Fourchades

Cantão de Coucouron: municípios de Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte e Lespéron

Cantão de Montpezat-sous-Bauzon: todo o território

Cantão de Privas: municípios de Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest e Veyras

Cantão de Saint-Agrève: município de Mars

Cantão de Saint-Etienne-de-Lugdarès: municípios de Le Plagnal e Saint-Alban-en-Montagne

Cantão de Saint-Martin-de-Valamas: municípios de Borée, La Rochette, Saint-Clément e Saint-Martial

Cantão de Saint-Pierreville: municípios de Issamoulenc, Marcols-les-Eaux e Saint-Julien-du-Gua

Cantão de Thueyts: município de Astet

Cantão de Vals-les-Bains: municípios de Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel e Vals-les-Bains

— Departamento de Haute-Loire:

Cantão de Fay-sur-Lignon: todo o território

Cantão de Le Monastier-sur-Gazeille: municípios de Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres e Présailles

Cantão de Le Puy-en-Velay: municípios de Le Puy-en-Velay e Vals-près-le-Puy

Cantão de Le Puy-en-Velay — Norte: municípios de Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil e Polignac

Cantão de Le Puy-en-Velay — Este: municípios de Brives-Charensac e Saint-Germain-Laprade

Cantão de Le Puy-en-Velay — Oeste: município de Espaly-Saint-Marcel

Cantão de Le Puy-en-Velay — Sudeste: municípios de Arsac-en-Velay e Coubon

Cantão de Saint-Julien-Chapteuil: municípios de Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil e Saint-Pierre-Eynac

Cantão de Tence: município de Mazet-Saint-Voy

Cantão de Yssingeaux: municípios de Araules e Yssingeaux

— Departamento de La Lozère:

Cantão de Langogne: município de Langogne

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

A área geográfica situa-se na falda oriental do maciço central, não longe de Puy en Velay e concentra-se no planalto de Mézenc.

Esta área caracteriza-se pela zona de influência do planalto de Mézenc em termos de criação de bovinos, com o desenvolvimento de práticas de maneio e de engorda específicas, à base de pastos e de feno das terras altas entre os 1 100 m e os 1 500 m. Caracteriza-se também pelos hábitos de consumo de «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc» e de venda em talho tradicional e pelas práticas de abate e de transporte dos animais para o matadouro acompanhados dos criadores. As terras altas apresentam declive suave, com uma unidade morfológica e geológica marcada por um vulcanismo antigo e por solos profundos ligeiramente ácidos.

O clima é de tipo continental com influências mediterrânicas. O mês de julho e a transição junho-julho, marcados pelo défice de água e por temperaturas elevadas, constituem, por conseguinte, o momento privilegiado para a fenação dos prados do maciço de Mézenc. Estas condições naturais permitem o desenvolvimento de uma flora diversificada e particular neste maciço e a fenação a uma altitude pouco habitual.

As pastagens de Mézenc são famosas pela sua qualidade desde o século XVIII. O inventário florístico dos prados de forragem e das pastagens de Mézenc, realizado em 1995, revela uma flora extraordinariamente diversificada típica do clima fresco de montanha (violeta, bistorta, funcho-dos-alpes, poa). A análise do feno de Mézenc permitiu confirmar claramente o seu poder nutritivo, muito superior à média dos fenos de montanha estabelecida pelo *Institut national de la recherche agronomique* — INRA [Instituto nacional de investigação agronómica]. O funcho-dos-alpes (*Meum Athamanticum Jacq.*), localmente chamado «cistre», é o emblema dos prados de forragem de Mézenc. A localização especial de Mézenc, onde se corta o feno até aos 1 500 metros de altitude, permite a presença desta planta nas forragens e o seu consumo pelos animais (que a recusam no estado fresco). Esta planta confere ao feno qualidades de apetência especiais. Nos restantes maciços, encontra-se nos pastos de verão, em altitude, pelo que não é consumida.

O sistema de produção agrícola original desenvolvido na área utiliza os prados de forragem, que noutros locais estão reservados aos pastos de verão, para a criação de bovinos em altitude (acima de 1 100 metros).

Os animais não são criados para exprimir ao máximo o seu potencial de crescimento, mas antes para valorizar da melhor forma os recursos forrageiros à disposição. Por praticamente não existir penúria de erva no verão e dada a ausência de períodos de seca prolongada, os animais apresentam crescimento normal. O depósito de gordura é regular, muito embora seja mais pronunciado na fase final.

Os criadores da área desenvolveram práticas especiais de fenação com secagem no prado e escolha do melhor feno para o período de engorda. Os animais selecionados devem apresentar uma morfologia que permita a engorda lenta com feno durante o inverno. Para tanto, os criadores selecionam os animais ao longo de todo o ciclo de vida, segundo critérios de desenvolvimento muscular e esquelético, capacidades funcionais, aptidão para engorda e porte. À chegada ao estábulo, têm de apresentar um estado de engorda suficientemente baixo para permitir o acabamento lento com feno durante o inverno.

Cada exploração seleciona anualmente apenas alguns animais para produzir carne de «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc». A engorda lenta com feno, ao longo de todo o inverno, decorre durante 110 dias, no mínimo, a contar da entrada do animal em estábulo, o mais tardar no início de novembro. Trata-se de uma fase em que o maneio dos animais se processa individualmente e não por lotes, com uma distribuição de feno selecionado, na forma de ração, para maximizar a ingestão. Em estábulo, os animais recebem uma alimentação adaptada, de acordo com o estado de engorda e a data prevista de venda. A engorda tradicional do «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc» permite o desenvolvimento de uma camada de gordura de cobertura que protege a carcaça dos fenómenos de oxidação durante a maturação. Obtêm-se assim carcaças aptas para maturação longa (até 20 ou 30 dias) sem alteração.

O abate do «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc» comporta práticas tradicionais que permitem que a carne conserve a sua aptidão para a maturação longa. Em especial, é proibido lavar a carcaça, exceto em caso de conspurcação acidental, e retirar a gordura externa (remoção da gordura de cobertura). A ressudação das carcaças é efetuada evitando uma refrigeração brusca.

Para designar esta carne de bovino peculiar utilizam-se a denominação tradicional «Fin Gras» e a denominação tradicional «Fin Gras» acompanhada do nome geográfico «Mézenc».

Especificidade do produto

A carne provém de animais criados com erva e feno de terras de altitude reservadas, noutras regiões, aos pastos de verão.

As carcaças apresentam camada adiposa muito fina a fina, sem acumulação pontual de gordura. A gordura externa tem cor branca ou creme. No que respeita à cor, vai do vermelho vivo ao vermelho-púrpura. É uma carne marmoreada (ou seja, com infiltração de gordura intramuscular).

A carne da denominação «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc» apresenta características específicas associadas às plantas consumidas nos planaltos e ao sistema de produção. As provas desta carne, crua ou cozinhada, bem como as análises laboratoriais, permitiram esta constatação.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As condições de altitude, geológicas e climáticas do planalto de Mézenc permitem a presença de uma flora variada particularmente adaptada à produção de feno de excelente qualidade, seco nos prados. A relação entre os perfis terpénicos dos fenos produzidos no planalto de Mézenc (de que o funcho-dos-prados é a planta emblemática) e o perfil terpénico da gordura da carne foi demonstrada por estudos.

Uma das particularidades desta produção baseia-se na engorda lenta durante o inverno, centrada na utilização de feno de excelente qualidade e boa apetência, que permite um estado de engorda otimizado dos animais após 110 dias em estábulo. Estes animais consomem grandes quantidades de feno graças às práticas alimentares instauradas.

O maneio individual destes animais e a seleção apurada das características que revelam ao longo de todo o ciclo de vida, de modo a conservar apenas os mais aptos para tirar partido de uma engorda lenta com feno, permitem criar animais de exceção e produzir uma carne saborosa.

As características do produto estão associadas não só às condições do meio e à flora natural local, mas também às condições de criação desenvolvidas nesse meio (produção de feno de alta qualidade, seleção dos animais, engorda longa com feno durante o inverno …). Com efeito, a engorda longa de animais adultos permite obter uma gordura de cobertura branca e carcaças com uma camada adiposa muito fina a fina (sem acumulação pontual de gordura), facto intimamente associado à obtenção do marmoreado desta carne e ao seu sabor acentuado.

O tempo limitado de transporte para o matadouro e a adoção de práticas que respeitam o produto ao longo de toda a cadeia de abate permitem conservar as especificidades e a aptidão da carcaça para a maturação.

Os criadores, os matadouros e os espaços de venda são elos indissociáveis da fileira que permitem a produção de «Fin Gras/Fin Gras du Mézenc». Com efeito, o produto é comercializado em circuitos tradicionais de venda: os talhos locais recorrem aos matadouros mais próximos dos sítios de venda para o abate dos animais que puderam selecionar para este modo de criação. Ainda hoje continuam a organizar-se apresentações de animais enfeitados para a Páscoa em frente aos locais de venda. As feiras de Carnaval que perduram nos nossos dias reúnem estes diferentes operadores em torno desta produção sazonal de comprovado renome.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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