C/2026/4213

30.7.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/4213)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”

Număr de referință UE: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Denumirea produsului**

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare „standard”.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea metodei de obținere

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

La paragraful referitor la „transport și sacrificare”, se elimină rândul care precizează că urechea animalului este inclusă în carcasă. Această precizare a fost eliminată, deoarece prezența urechilor reprezintă o problemă de ordin sanitar în frigidere. Ar trebui remarcat faptul că trasabilitatea carcaselor va fi întotdeauna asigurată prin respectarea reglementărilor generale și a procedurii de trasabilitate a abatoarelor.

☐ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Referiri la organismul de control

Descriere

Au fost actualizate datele de contact ale INAO și DGCCRF.

Paragraful a fost actualizat pentru a face trimitere la dispozițiile în vigoare.

☐ Modificarea vizează documentul unic

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”

Număr de referință UE: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

02 – CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Denumirea de origine „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc” poate fi utilizată numai pentru carnea de vită provenită de la juninci cu vârsta de minimum 24 de luni sau de la masculi castrați cu vârsta de minimum 30 de luni. Este vorba despre un produs sezonier. Animalele sunt sacrificate în perioada 1 februarie – 31 mai inclusiv, după ce au trecut printr-un proces lent de îngrășare în grajduri pe durata iernii, în principal pe bază de fân.

Animalele fac obiectul unei trieri stricte în diferite etape ale vieții, mai ales înainte de îngrășare și la sfârșitul acestei perioade, pe baza unor criterii legate de dezvoltarea scheletului, de dezvoltarea musculară, de starea de îngrășare constatată prin presiune, de aptitudinile funcționale și de aspectul general.

Caracteristicile carcaselor și ale cărnii rezultă în urma unui proces lung și progresiv de îngrășare cu fân din regiunea Mézenc și se datorează în același timp trierii stricte a animalelor în diferite etape ale vieții.

Carcasele trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— clasele E, U, R în ceea ce privește conformația și 2, 3, 4 în ceea ce privește stratul de grăsime, conform grilei comunitare de clasificare a carcaselor de bovine adulte EUROP;

— o greutate utilizată în scopuri fiscale (sau greutate a carcasei la rece) de cel puțin 280 kg pentru juninci și 320 kg pentru boi;

— să fie ceruite sau ușor acoperite de grăsime, fără depuneri localizate;

— un strat extern de grăsime alb sau alb-crem.

Culoarea cărnii este roșu-aprins sau roșu-purpuriu. Carnea are un aspect marmorat (altfel spus, prezintă depuneri de grăsime intramusculare). Carnea se prezintă refrigerată, cu excepția cărnii refrigerate decongelate. Carnea este fragedă sau foarte fragedă, moale și suculentă, cu un gust intens și persistent, variind în funcție de modul în care este servită – crudă, fiartă sau preparată pe grătar.

Tranșarea cărnii pentru comercializare se realizează la momentul vânzării către consumatorul final.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind proveniența materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

-

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Nașterea, creșterea, îngrășarea, sacrificarea.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

-

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Până la distribuitorul final, carcasa și bucățile de carne sunt însoțite de o etichetă care indică cel puțin următoarele:

— denumirea;

— logoul DOP al Uniunii Europene;

— numărul național de identificare al animalului sau numărul dat de abator;

— numărul exploatației crescătorului;

— numele și adresa abatorului și numărul autorizației acestuia;

— data sacrificării;

— pentru carnea de grătar sau de friptură, cu excepția mușchiului subțire și gros al diafragmei și a mușchiului file, mențiunea „perioada de maturare de la data sacrificării animalelor până la data vânzării cu amănuntul către consumatorul final este de minimum zece zile întregi”.

5. **Descrierea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde următoarele cantoane și comune:

— Departamentul Ardèche:

Cantonul Antraigues-sur-Volane: în totalitate;

Cantonul Aubenas: comunele Aubenas, Mercuer;

Cantonul Burzet: comunele Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie;

Cantonul Le Cheylard: comunele Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades;

Cantonul Coucouron: comunele Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron;

Cantonul Montpezat-sous-Bauzon: în totalitate;

Cantonul Privas: comunele Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras;

Cantonul Saint-Agrève: comuna Mars;

Cantonul Saint-Etienne-de-Lugdarès: comunele Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne;

Cantonul Saint-Martin-de-Valamas: comunele Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial;

Cantonul Saint-Pierreville: comunele Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua;

Cantonul Thueyts: comuna Astet;

Cantonul Vals-les-Bains: comunele Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Departamentul Haute-Loire:

Cantonul Fay-sur-Lignon: în totalitate;

Cantonul Le Monastier-sur-Gazeille: comunele Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles;

Cantonul Le Puy-en-Velay: comunele Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy;

Cantonul Le Puy-en-Velay Nord: comunele Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac;

Cantonul Le Puy-en-Velay Est: comunele Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade;

Cantonul Le Puy-en-Velay Ouest: comuna Espaly-Saint-Marcel;

Canton Le Puy-en-Velay Sud-Est: comunele Arsac-en-Velay, Coubon;

Cantonul Saint-Julien-Chapteuil: comunele Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac;

Cantonul Tence: comuna Mazet-Saint-Voy;

Cantonul Yssingeaux: comunele Araules, Yssingeaux.

— Departamentul Lozère:

Cantonul Langogne: comuna Langogne.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Aria geografică se situează la limita estică a masivului central, nu departe de Puy en Velay, și este concentrată pe platoul Mézenc.

Această arie geografică este influențată de platoul Mézenc, unde s-au dezvoltat practici specifice de creștere și îngrășare a bovinelor prin utilizarea pășunilor și a fânului situate la altitudini cuprinse între 1 100 și 1 500 m. Aria se mai caracterizează și prin practici legate de consumul de „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc” și de comercializarea acestuia în măcelării tradiționale, precum și de metoda de sacrificare și de transportare a animalelor către abatoare, însoțite de crescători. Terenurile situate la altitudine sunt deluroase, cu o unitate morfologică și geologică marcată de activitatea vulcanică din trecut și soluri profunde, ușor acide.

Clima este continentală, cu influențe mediteraneene. Sfârșitul lunii iunie și luna iulie se caracterizează prin temperaturi ridicate și printr-un deficit de precipitații, constituind astfel o perioadă ideală pentru strânsul fânului pe pajiștile din masivul Mézenc. Aceste condiții naturale contribuie la dezvoltarea unei flore diversificate și specifice în cadrul masivului și la producerea fânului la o astfel de altitudine neobișnuită.

Pășunile din Mézenc sunt renumite pentru calitatea lor încă din secolul al XVIII-lea. Un „inventar botanic al fânețelor și pășunilor din Mézenc”, realizat în 1995, indică prezența unei flore foarte diverse, tipică pentru un climat răcoros de munte (*Dalbergia cearensis*, *Polygonum bistorta*, *Meum athamanticum*, *Poa chaixii*). Analiza fânului de Mézenc a confirmat valoarea nutritivă a acestuia, categoric superioară valorilor medii specifice altor tipuri de fân, stabilite de INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). *Meum Athamanticum* Jacq., cunoscută în zonă sub numele de „Cistre”, reprezintă emblema fânețelor din Mézenc. Poziția aparte de care se bucură regiunea Mézenc, unde fânul este cosit și la 1 500 de metri altitudine, face ca această plantă să se regăsească în fân și să fie consumată de animale (care o evită atunci când este verde). Ea conferă fânului un gust special. Pe alte masive, această plantă crește pe pășunile de vară, așadar nu este consumată.

În zonă s-a dezvoltat un sistem original de producție agricolă, care utilizează fânețele pentru creșterea bovinelor la altitudini mari (de peste 1 100 de metri), acolo unde terenurile sunt în alte părți rezervate pășunilor de vară.

Animalele nu sunt crescute pentru a-și atinge la maximum potențialul de creștere, ci pentru a valorifica cât mai bine resursele furajere de care dispun. Creșterea animalelor este regulată, deoarece vara nu există aproape niciodată penurie de iarbă din cauza perioadelor de secetă prelungită. Grăsimea se depune uniform, chiar dacă ritmul de îngrășare este mai susținut către final.

Crescătorii din zonă au dezvoltat practici specifice de strângere a fânului, cu uscare pe pajiște; ei aleg cel mai bun fân pentru perioada de îngrășare. Animalele reținute pentru această fază trebuie să aibă o morfologie care să permită o îngrășare lentă cu fân pe timp de iarnă. În acest scop, crescătorii își triază animalele pe parcursul întregii vieți a acestora, ținând cont de criterii legate de dezvoltarea musculară și a scheletului, de aptitudinile funcționale, de capacitatea de îngrășare și de prezentarea generală. Înainte de a trece la grajd, acestea trebuie să prezinte un grad de îngrășare suficient de redus pentru a permite o îngrășare finală lentă cu fân pe durata iernii.

În fiecare an sunt selecționate doar câteva animale din fiecare crescătorie pentru a produce „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”. Îngrășarea lentă cu fân din timpul iernii, care durează cel puțin 110 zile din momentul intrării animalelor în grajd și care intervine cel târziu la sfârșitul lunii noiembrie, este o fază în care se acordă atenție fiecărui animal în parte, iar fânul judicios selecționat este oferit sub formă de mese, astfel încât să se consume cantități cât mai mari. În grajd, fiecare animal are o alimentație adaptată în funcție de gradul de îngrășare și de data preconizată de comercializare. Tehnica tradițională de îngrășare utilizată pentru „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc” permite dezvoltarea unui strat de grăsime care protejează carcasa împotriva fenomenelor de oxidare în perioada de maturare. Datorită acestui strat de grăsime, carcasele sunt pregătite pentru o perioadă lungă de maturare (până la 20 sau 30 de zile), fără a se altera.

Sacrificarea se face prin practici tradiționale care permit conservarea proprietăților cărnii necesare pentru o maturare îndelungată. Mai exact, este interzisă spălarea carcaselor (cu excepția cazului în care se murdăresc accidental) sau îndepărtarea stratului de grăsime. Carcasele sunt răcite fără a fi refrigerate în mod brutal.

Atât denumirea tradițională „Fin Gras”, cât și denumirea tradițională „Fin Gras” însoțită de denumirea geografică „Mézenc” se utilizează cu referire la acest tip special de carne de vită.

Specificitatea produsului

Carnea provine de la animale crescute cu iarbă și fân de pe terenuri situate la altitudine, rezervate în alte părți pășunilor de vară.

Carcasele sunt ceruite sau ușor acoperite de grăsime, fără depuneri localizate. Stratul extern de grăsime este alb sau alb-crem. Culoarea cărnii este roșu-aprins sau roșu-purpuriu. Carnea are un aspect marmorat (altfel spus, prezintă depuneri de grăsime intramusculare).

Carnea cu denumirea „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc” are caracteristici speciale legate de plantele consumate pe platouri și în cadrul exploatațiilor. Acest lucru a fost verificat în urma degustărilor de carne crudă și preparată, precum și în urma analizelor de laborator.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Condițiile de altitudine, geologice și climatice de pe platoul Mézenc permit prezența unei flore variate, foarte bine adaptată producției de fân de calitate excelentă, uscat pe pajiște. Studiile efectuate au evidențiat o legătură între proprietățile terpenice ale tipurilor de fân produse în Mézenc (dintre care *Meum Athamanticum* Jacq. este o plantă emblematică) și cele ale grăsimilor din carne.

O trăsătură aparte a procesului de producție este faptul că se bazează pe o perioadă de îngrășare lentă pe timp de iarnă, concentrată pe utilizarea unui fân de calitate excelentă și cu un gust deosebit care permite îngrășarea optimă a animalelor după 110 zile petrecute în grajd. Animalele consumă cantități mari de fân datorită practicilor de alimentare utilizate.

Atenția acordată fiecărui animal în parte și selecția atentă a exemplarelor în funcție de calitățile lor pe parcursul întregii vieți, astfel încât să nu fie păstrate decât cele care sunt cu adevărat apte pentru îngrășarea lentă cu fân, permit creșterea unor animale excepționale și producerea unei cărni savuroase.

Caracteristicile produsului sunt legate de condițiile de mediu, de flora naturală rezultată, precum și de condițiile de creștere existente în acest mediu (producția unui fân de înaltă calitate, trierea animalelor, perioadele lungi de îngrășare cu fân din timpul iernii etc.). O perioadă lungă de îngrășare cu fân a animalelor mature permite obținerea unui strat de grăsime de culoare albă și a unor carcase acoperite cu straturi mai subțiri sau mai groase de grăsime (fără depuneri concentrate de grăsime), fapt de care se leagă direct aspectul marmorat al cărnii și gustul său pronunțat.

Durata limitată a transportului către abatoare și practicile care respectă produsul pe tot parcursul procesului de sacrificare permit conservarea proprietăților specifice ale carcaselor și a capacității lor de maturare.

Crescătorii, abatoarele și măcelarii sunt verigi indisociabile în lanțul de producție a „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”. Produsul este comercializat prin circuite tradiționale: măcelarii din zonă apelează la abatoarele cele mai apropiate de locurile de comercializare, iar animalele pot fi alese direct la crescătorie. În zilele noastre încă se mai organizează în fața măcelăriilor prezentări ale animalelor decorate cu ocazia sărbătorilor de Paște. În cadrul târgurilor de carne se întâlnesc toți operatorii care participă la acest proces sezonier de producție, a cărui notorietate este deja generalizată.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

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