C/2026/4213

30.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/4213)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0545-AM01 – 13. júla 2026

1. **Názov výrobku**

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárska produkcia

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Fin Gras/Fin Gras du Mézenc“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis spôsobu výroby

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V oddiele „Preprava a zabitie“ bola odstránená veta, v ktorej sa uvádza, že jatočné telo zvieraťa musí zahŕňať ucho zvieraťa. Vypúšťa sa, pretože prítomnosť uší predstavuje zdravotné riziko v chladničkách. Treba poznamenať, že vysledovateľnosť jatočných tiel sa bude naďalej riadne zabezpečovať dodržiavaním všeobecných pravidiel a postupov vysledovateľnosti na bitúnkoch.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy na kontrolný orgán

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO) a Generálneho riaditeľstva pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – DGCCRF).

Oddiel bol aktualizovaný tak, aby odkazoval na platné ustanovenia.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0545-AM01 – 13. júla 2026

1. **Názov (názvy)**

„Fin Gras/Fin Gras du Mézenc“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na označenie pôvodu „Fin gras/Fin gras du Mézenc“ má nárok len hovädzie mäso pochádzajúce z jalovíc starých najmenej 24 mesiacov alebo vykastrovaných samcov starých najmenej 30 mesiacov. Ide o sezónny produkt. Zvieratá sa zabíjajú od 1. februára do 31. mája vrátane po pomalom zimnom vykrmovaní v maštali, založenom hlavne na sene.

Dobytok sa v rozličných štádiách rastu dôkladne triedi, predovšetkým pred začatím vykrmovania a po jeho ukončení, a to podľa kritérií súvisiacich s rozvojom jeho kostnej stavby, svaloviny, stavom vykŕmenia zisteným tlakom, výťažnosťou a celkovým vzhľadom.

Vlastnosti jatočných tiel a mäsa súvisia s dlhým a postupným vykrmovaním senom z oblasti Mézenc a dôkladnou selekciou živých zvierat v rozličných štádiách ich života.

Jatočné telá musia mať tieto vlastnosti:

— mäsitosť (konformácia) tried E, U, R a pretučnenosť tried 2, 3, 4 podľa klasifikačnej stupnice Spoločenstva jatočných tiel dospelého hovädzieho dobytka EUROP,

— výťažnosť (alebo hmotnosť jatočného tela po vychladnutí) najmenej 280 kg v prípade jalovíc a najmenej 320 kg v prípade volov,

— byť pokryté slabou až jemnou vrstvou tuku bez nepravidelných zhlukov tuku,

— vonkajší tuk bielej až krémovej farby.

Mäso má jasnočervenú až šarlátovú farbu. Je mramorované (to znamená, že tuk prenikol medzi svalovinu). Mäso sa predáva chladené s výnimkou rozmrazeného chladeného mäsa. Podľa toho, či je mäso surové, dusené alebo pečené, je mäkké až veľmi mäkké, jemné, šťavnaté a zanecháva výraznú pretrvávajúcu chuť.

Pri predaji v malom sa porciovanie mäsa robí v momente predaja konečnému spotrebiteľovi.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Narodenie, chov, vykrmovanie, zabitie.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Jatočné telo a z neho pochádzajúce rozporciované kusy sprevádza až ku konečnému spotrebiteľovi štítok, na ktorom sa uvádza minimálne:

— názov označenia,

— logo CHOP Európskej únie,

— vnútroštátne identifikačné číslo zvieraťa alebo číslo zabitia,

— číslo poľnohospodárskeho podniku chovateľa,

— názov a adresa bitúnku a číslo jeho schválenia,

— dátum zabitia,

— v prípade mäsa na grilovanie a pečenie, okrem vysokého rebra, nízkeho rebra a filetu, poznámka „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“ (doba zrenia mäsa na kosti od dátumu zabitia zvieraťa po predaj v malom konečnému spotrebiteľovi predstavuje najmenej desať celých dní).

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Danú zemepisnú oblasť tvoria tieto kantóny a obce:

— Departement Ardèche:

kantón Antraigues-sur-Volane: celý,

Kantón Aubenas: obce Aubenas, Mercuer,

kantón Burzet: obce Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie,

kantón Le Cheylard: obce Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

kantón Coucouron: obce Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron,

kantón Montpezat-sous-Bauzon: celý,

kantón Privas: obce Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras,

kantón Saint-Agrève: obec Mars,

kantón Saint-Etienne-de-Lugdarès: obce Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne,

kantón Saint-Martin-de-Valamas: obce Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial,

kantón Saint-Pierreville: obce Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua,

kantón Thueyts: obec Astet,

kantón Vals-les-Bains: obce Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— V departmente Haute-Loire:

kantón Fay-sur-Lignon: celý,

kantón Le Monastier-sur-Gazeille: obce Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles,

kantón Le Puy-en-Velay: obce Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy,

kantón Le Puy-en-Velay sever: obce Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac,

kantón Le Puy-en-Velay východ: obce Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade,

kantón Le Puy-en-Velay západ: obec Espaly-Saint-Marcel,

kantón Le Puy-en-Velay juhovýchod: obce Arsac-en-Velay, Coubon,

kantón Saint-Julien-Chapteuil: obce Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac,

kantón Tence: obec Mazet-Saint-Voy,

kantón Yssingeaux: obce Araules, Yssingeaux.

— Department Lozère:

kantón Langogne: obec Langogne.

6. **Spojenie so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na východnom okraji Centrálneho masívu neďaleko Puy en Valey, a je sústredená na náhornej plošine Mézenc.

Pre túto zemepisnú oblasť je charakteristický vplyv náhornej plošiny Mézenc z hľadiska chovu hovädzieho dobytka s rozšírením typických chovateľských zvykov a postupov vykrmovania založených na pastve a sene z území v nadmorskej výške 1 100 až 1 500 m. Okrem toho sa táto oblasť vyznačuje zvyklosťami v spotrebe „Fin gras“ a jeho predaji v tradičných mäsiarstvach, zvykmi pri zabíjaní „Fin gras“ a zvykom chovateľov sprevádzať zvieratá pri preprave na bitúnok. Vyššie položené územia majú kopcovitý ráz s mierne kyslou hlbokou pôdou a ich morfologická a geologická ucelenosť je poznačená bývalou sopečnou činnosťou.

Podnebie je kontinentálneho typu so stredozemnými vplyvmi. Júl a prelom júna a júla sa vyznačujú nedostatkom zrážok a vysokými teplotami, čo vytvára vhodný čas na kosenie a zvážanie sena na lúkach pohoria Mézenc. Tieto prirodzené podmienky prispievajú v tomto pohorí k rozvoju rozmanitej a osobitnej flóry a ku koseniu a zberu sena v nezvyčajnej nadmorskej výške.

Kvalita pasienkov v oblasti Mézenc je vychýrená už od 18. storočia. „Súpis flóry lúk a pasienkov v oblasti Mézenc“ vypracovaný v roku 1995 poukazuje na mimoriadne rozmanitú flóru typickú pre chladné horské podnebie (fialka, stavikrk, kôprovník štetinolistý, lipnica). Rozbor sena z Mézenc, ktorý vykonal INRA (Štátny ústav agronomického výskumu), jednoznačne potvrdil jeho výrazne nadpriemernú nutričnú hodnotu v porovnaní s iným horským senom. Kôprovník štetinolistý (Meum Athamanticum Jacq.), v tejto lokalite známy ako „cistre“, je symbolom lúk z oblasti Mézenc. Osobitná poloha Mézenc, kde sa seno skáša až do nadmorskej výšky 1 500 m, umožňuje, aby sa táto bylina vyskytla v sene a zvieratá ju skonzumovali (lebo v čerstvom stave ju odmietajú). Senu dodáva osobitnú chuťovú kvalitu. V prípade iných pohorí sa táto bylina vyskytuje na letnej pastve a zvieratá ju teda nekonzumujú.

V danej oblasti sa rozvinul jedinečný systém poľnohospodárskej produkcie, v rámci ktorého sa pri chove dobytka na územiach vo vyššej nadmorskej výške (nad 1 100 m) využívajú skášané lúky, ktoré sú inde vyhradené len na letnú pastvu.

Dobytok sa nechová preto, aby sa v čo najväčšej miere prejavil jeho rastový potenciál, ale preto, aby čo najlepšie využil dostupné krmivové zdroje. Rast zvierat je pravidelný, pretože v lete na pasienkoch nie je takmer nikdy nedostatok travín, ku ktorému by viedli dlhotrvajúce obdobia sucha. Tuk sa ukladá rovnomerne, hoci v záverečnej fáze výraznejšie.

Chovatelia z danej oblasti vyvinuli osobitné postupy spracovania sena – seno sa suší na lúke a na obdobie vykrmovania sa vytriedi to najlepšie seno. Vybrané zvieratá musia mať stavbu umožňujúcu pomalé zimné vykrmovanie senom. Chovatelia preto selektujú zvieratá počas ich života na základe kritérií súvisiacich s rozvojom kostnej stavby, rozvojom svaloviny, funkčnej vhodnosti, schopnosti vykŕmiť sa a celkovým vzhľadom. Na začiatku obdobia ustajnenia musia zvieratá vykazovať dostatočne nízku úroveň vykŕmenosti, aby bolo možné pomalé konečné vykrmovanie senom počas zimy.

Každý rok sa z každého chovu vyberie na výrobu „Fin gras“ alebo „Fin gras de Mézenc“ len niekoľko kusov dobytka. Pomalé zimné vykrmovanie v trvaní najmenej 110 dní od začiatku ustajnenia zvieraťa, ktoré nastane najneskôr začiatkom novembra, je fázou, do ktorej zvieratá vstupujú jednotlivo a nie v skupinách a v ktorej dostávajú vybrané seno v podobe dávok, aby sa jeho prežretie maximalizovalo. V kŕmnom žľabe dostáva každé zviera krmivo prispôsobené stavu jeho vykŕmenia a predpokladanému dátumu jeho predaja. Tradičným vykrmovaním „Fin gras“ sa umožní vytvorenie povrchového tuku, ktorý chráni zrenie jatočného tela pred javmi spojenými s oxidáciou. Vďaka tomu sú jatočné telá vhodné na dlhé zrenie (20 až 30 dní) a nepodliehajú skazeniu.

Zabíjanie dobytka „Fin gras“ zahŕňa tradičné postupy, vďaka ktorým sa zachová schopnosť dlhého zrenia mäsa. Konkrétne to znamená, že jatočné telo sa nesmie sprchovať, s výnimkou prípadov ojedinelého znečistenia, a odstránenie povrchového tuku je zakázané. Vykonáva sa pomalé schladzovanie jatočných tiel tak, aby nedošlo k ich prudkému schladeniu.

Na označenie tohto osobitného hovädzieho mäsa sa používa tradičné označenie „Fin gras“ aj tradičné označenie „Fin gras“ doplnené o zemepisný názov „Mézenc“.

Špecifickosť výrobku

Mäso pochádza zo zvierat chovaných na pastve a sene z území vo vyššej nadmorskej výške, ktoré sú inde vyhradené na letné pasenie.

Jatočné telá sú slabo až jemne pokryté vrstvou vonkajšieho tuku bez nepravidelných zhlukov tuku. Vonkajší tuk je bielej až krémovej farby. Mäso má jasnočervenú až šarlátovú farbu. Je mramorované (to znamená, že tuk prenikol medzi svalovinu).

Mäso s označením „Fin gras“ alebo „Fin gras du Mézenc“ má osobitné vlastnosti súvisiace s rastlinami spotrebúvanými na náhornej rovine a so systémom chovu. Táto skutočnosť bola overená prostredníctvom ochutnávok surového aj tepelne upraveného mäsa a laboratórnymi rozbormi.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Výškové, geologické a podnebné podmienky na plateau du Mézenc umožňujú výskyt rozmanitej flóry výnimočne vhodnej na výrobu sena výbornej kvality sušeného na lúke. Zo štúdií vyplynula spojitosť medzi terpénovými profilmi sena z oblasti Mézenc (pre ktoré je symbolickou bylinou kôprovník štetinolistý) a terpénovým profilom tukov daného mäsa.

Jedinečnosť tejto produkcie sa zakladá na pomalom zimnom vykrmovaní zameranom na využívanie sena výbornej kvality a dobrej výživovej hodnoty, ktoré umožňuje zvieratá optimálne vykŕmiť za 110 dní ustajnenia. Vďaka zavedeným kŕmnym postupom zvieratá spotrebúvajú veľké množstvá sena.

Individuálny prístup k týmto zvieratám a precízne selektovanie ich vlastností počas života tak, aby sa ponechali len tie, ktoré sú najvhodnejšie na pomalé vykrmovanie senom, umožňuje z nich vytvoriť výnimočné zvieratá a vyprodukovať chutné mäso.

Vlastnosti výrobku súvisia s podmienkami daného prostredia a jeho prirodzenou flórou, ale aj s podmienkami chovu, ktoré sa vyvinuli v tomto prostredí (produkcia vysokokvalitného sena, selekcia zvierat, dlhé zimné vykrmovanie senom …). Pomocou dlhého vykrmovania starších zvierat senom sa dá vskutku získať biely povrchový tuk a jatočné telá na povrchu jemne pokryté až pokryté tukovou vrstvou (bez zhlukov tuku), čo úzko súvisí s mramorovanosťou tohto mäsa a jeho výraznou chuťou.

Obmedzený čas prepravy na bitúnky a postupy šetrné k produktu v rámci celej linky bitúnku umožňujú, aby si jatočné telo zachovalo svoje charakteristické vlastnosti a schopnosť zrenia.

Chovatelia, bitúnky a mäsiarstva sú neoddeliteľnými ohnivkami odvetvia produkcie „Fin gras du Mézenc“. Tento produkt sa uvádza na trh v tradičných predajných sieťach: na vykonanie zabitia zvierat, ktoré si vybrali u chovateľov, sa miestne mäsiarstva obracajú na bitúnky, ktoré sú čo najbližšie ich predajným miestam. Ešte aj v súčasnosti sa na veľkonočné sviatky organizuje prehliadka ozdobených zvierat pred mäsiarstvami. Doteraz pretrvali aj hody spojené s trhmi, na ktorých sa stretávajú jednotliví prevádzkovatelia zapojení do tejto sezónnej produkcie, ktorej dobrá povesť je všeobecne známa.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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