Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4213)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0545-AM01 – 13. julij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoča standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, natančneje:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Opis metode pridobivanja proizvoda

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V oddelku „prevoz in zakol“ je bil črtan stavek, v katerem je določeno, da mora na trupu ostati tudi uho živali. Črtan je bil, ker prisotnost ušes v hladilnicah pomeni tveganje za zdravje. Opozoriti je treba, da se bo sledljivost trupov še naprej ustrezno zagotavljala z upoštevanjem splošnih pravil in postopkov sledljivosti v klavnicah.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornem organu

Opis

Kontaktni podatki inštituta INAO in generalnega direktorata za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij (DGCCRF – Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) so bili posodobljeni.

Oddelek je bil posodobljen zaradi navedbe veljavnih določb.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0545-AM01 – 13. julij 2026

1. **Ime**

„Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Označbo porekla „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ lahko dobi le goveje meso telic, starih najmanj 24 mesecev, ali volov, starih najmanj 30 mesecev. Gre za sezonski proizvod. Zakol živali poteka od 1. februarja do vključno 31. maja po počasnem zimskem pitanju v hlevu, ki temelji pretežno na senu.

Med živalmi se izvaja strog izbor v različnih fazah njihove vzreje, zlasti pred obdobjem pitanja in na koncu tega obdobja, po merilih, povezanih z razvojem kosti in mišic, stopnjo zamaščenosti, ugotovljeno s pritiskom, funkcionalnimi zmožnostmi in njihovim splošnim videzom.

Značilnosti trupov in mesa so povezane z dolgim in postopnim pitanjem s senom s planote Mézenc in s strogim izborom živali v različnih fazah njihove vzreje.

Trupi morajo imeti naslednje značilnosti:

— v skladu z lestvico EUROP morajo biti razvrščeni v razred mesnatosti E, U, R, njihova stopnja zamaščenosti pa mora biti 2, 3, 4,

— hladna teža (ali teža ohlajenega trupa) je najmanj 280 kg pri telicah in najmanj 320 kg pri volih,

— voskastega videza do rahlo prekriti z maščobo, brez lokaliziranih maščobnih oblog,

— bela do smetanasto bela podkožna maščoba.

Meso je živo rdeče do škrlatno rdeče barve. Je marmorirano (to pomeni, da je prepredeno z znotrajmišično maščobo). Meso se ponudi ohlajeno, vendar pred tem ne sme biti zamrznjeno in nato odmrznjeno. Je mehko do zelo mehko, gladko in sočno, z intenzivnim in obstojnim okusom, ki se nekoliko razlikuje glede na to, ali se ponudi surovo, dušeno ali pečeno na žaru.

Meso se reže na posamezne kose ob prodaji končnemu potrošniku.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Skotitev, reja, pitanje in zakol.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Trup in iz njega pridobljeni deli imajo vse do končnega distributerja etiketo, na kateri so navedeni vsaj:

— ime označbe,

— simbol ZOP Evropske unije,

— nacionalna identifikacijska številka živali ali številka klavnice,

— številka kmetijskega gospodarstva rejca,

— ime in naslov klavnice ter njena številka odobritve,

— datum zakola,

— za meso za peko na žaru, ražnju ali v pečici, razen rebrnega dela trebušne prepone, ledvenega dela trebušne prepone in fileja, navedba „čas zorenja na kosti med datumom zakola živali in datumom prodaje na drobno končnemu potrošniku je najmanj 10 polnih dni“

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega naslednje kantone in občine:

— departma Ardèche:

kanton Antraigues-sur-Volane: celoten,

kanton Aubenas: občini Aubenas in Mercuer,

kanton Burzet: občine Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet in Sainte-Eulalie,

kanton Le Cheylard: občini Le Chambon in Saint-Andéol-de-Fourchades,

kanton Coucouron: občine Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte in Lespéron,

kanton Montpezat-sous-Bauzon: celoten,

kanton Privas: občine Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest in Veyras,

kanton Saint-Agrève: občina Mars,

kanton Saint-Etienne-de-Lugdarès: občini Le Plagnal in Saint-Alban-en-Montagne,

kanton Saint-Martin-de-Valamas: občine Borée, La Rochette, Saint-Clément in Saint-Martial,

kanton Saint-Pierreville: občine Issamoulenc, Marcols-les-Eaux in Saint-Julien-du-Gua,

kanton Thueyts: občina Astet,

kanton Vals-les-Bains: občine Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel in Vals-les-Bains,

— departma Haute-Loire:

kanton Fay-sur-Lignon: celoten,

kanton Le Monastier-sur-Gazeille: občine Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres in Présailles,

kanton Le Puy-en-Velay: občini Le Puy-en-Velay in Vals-près-le-Puy,

kanton Le-Puy-en-Velay Nord: občine Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil in Polignac,

kanton Le Puy-en-Velay Est: občini Brives-Charensac in Saint-Germain-Laprade,

kanton Le Puy-en-Velay Ouest: občina Espaly-Saint-Marcel,

kanton Le Puy-en-Velay Sud-Est: občini Arsac-en-Velay in Coubon,

kanton Saint-Julien-Chapteuil: občine Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil in Saint-Pierre-Eynac,

kanton Tence: občina Mazet-Saint-Voy,

kanton Yssingeaux: občini Araules in Yssingeaux,

— departma Lozère:

kanton Langogne: občina Langogne.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje leži na vzhodnem obrobju Centralnega masiva, blizu Puy en Velayja, njegovo središče pa je planota Mézenc.

Na govedorejo na tem območju vpliva planota Mézenc, kjer so se razvile posebne prakse reje in pitanja, ki temeljita na pašnikih in senu na območjih med 1 100 m in 1 500 m nadmorske višine. Za območje je značilnih tudi več lokalnih praks, povezanih s porabo proizvoda „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ in njegovo prodajo v tradicionalnih mesnicah, z načinom zakola ter prevozom živali do klavnic v spremstvu rejcev. Z geološkega vidika so višja območja zaradi nekdanje vulkanske aktivnosti značilno valovita, tla pa so globoka in rahlo kisla.

Podnebje je celinsko s sredozemskimi vplivi. Konec junija in ves julij prevladujejo visoke temperature ter pomanjkanje vode, zato je to idealen čas za košnjo na travnikih masiva Mézenc. Te naravne razmere prispevajo k razvoju raznolikega in posebnega rastlinstva na navedenem masivu in košnji na neobičajni višini.

Pašniki na planoti Mézenc že od 18. stoletja slovijo po svoji kakovosti. Iz floističnega popisa senožeti in pašnikov s planote Mézenc iz leta 1995 je razvidno zelo raznoliko rastlinstvo, značilno za sveže gorsko podnebje (vijolica, kačja dresen, planinski štrbec in širokolistna latovka). Z analizo sena s planote Mézenc je bilo mogoče jasno potrditi njegovo hranilno vrednost, ki je znatno nad povprečjem za gorsko seno, kot ga je določil francoski nacionalni inštitut za raziskave v kmetijstvu (INRA – Institut national de recherche agronomique). Planinski štrbec (*Meum athamanticum* Jacq.), lokalno znan kot *cistre*, je simbol senožeti na planoti Mézenc. Edinstvena lega planote Mézenc, na kateri se kosi do nadmorske višine 1 500 m, pomeni, da je ta rastlina prisotna v senu in jo živali tako zaužijejo (v svežem stanju jo namreč zavračajo). Senu daje značilen okus. V drugih masivih ta rastlina raste na poletnih pašnikih, zato je živali ne zaužijejo.

Na tem območju se je razvil izviren sistem kmetijske proizvodnje: senožeti se uporabljajo za rejo goveda na višje ležečih območjih (nad 1 100 m), ki so drugod namenjena poletni paši.

Živali se ne redijo zato, da bi dosegle svoj največji potencial rasti, temveč zato, da se kar najbolje izkoristijo zaloge krme, ki so jim na voljo. Rast živali je enakomerna, saj zaradi odsotnosti daljših sušnih obdobij poleti na pašnikih skoraj nikoli ni pomanjkanja trave. Maščoba se nalaga enakomerno, čeprav se v končnih fazah kopiči intenzivneje.

Rejci z območja so razvili posebne prakse košnje s sušenjem sena na travniku, za obdobje pitanja pa izbirajo najboljše seno. Živali, izbrane za pitanje, morajo biti po telesni zgradbi primerne za počasno zimsko pitanje s senom. Rejci zato živali izbirajo ves čas njihove vzreje po merilih, povezanih z razvojem kosti in mišic, funkcionalnimi zmožnostmi, potencialom za pitanje in splošnim videzom. Ob prihodu v hlev mora biti njihova stopnja zamaščenosti dovolj nizka, da bi bilo mogoče končno počasno zimsko pitanje s senom.

Za prirejo mesa „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ se vsako leto iz vsakega vzrejališča izbere le nekaj živali. Obdobje počasnega pitanja s senom se začne najpozneje v začetku novembra in traja najmanj 110 dni od prvega vstopa živali v hleve. Tja jih vodijo posamično in ne v skupinah, seno pa jim dajejo v obliki moke, da ga zaužijejo čim več. Vsako žival v hlevu krmijo v skladu s stopnjo njene zamaščenosti in predvidenim datumom prodaje. Tradicionalno pitanje za prirejo mesa „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ omogoča razvoj podkožne maščobe, ki med zorenjem ščiti trup pred oksidacijo. Trupi so tako pripravljeni na dolgo obdobje zorenja (do 20 ali 30 dni) brez poslabšanja kakovosti.

Pri zakolu za prirejo mesa „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ se uporabljajo tradicionalne prakse, ki omogočajo, da meso ohrani zmožnost dolgega zorenja. Zlasti je prepovedano pranje trupov (razen pri nepredvideni umazaniji) ali odstranjevanje njihove podkožne maščobe. Hlajenje trupov se izvede brez prekomerne ohladitve.

Pri označevanju tega posebnega proizvoda iz govejega mesa se uporabljata tradicionalni imeni „Fin Gras“ in „Fin Gras“ z geografsko označbo „Mézenc“.

Posebnosti proizvoda

Meso izvira od živali, rejenih s travo in senom z višje ležečih območij, ki so drugje sicer namenjena poletni paši.

Trupi so voskastega videza do rahlo prekriti z maščobo, brez lokaliziranih maščobnih oblog. Podkožna maščoba je bela do smetanasto bela. Meso je živo rdeče do škrlatno rdeče barve. Je marmorirano (to pomeni, da je prepredeno z znotrajmišično maščobo).

Meso z oznacbo „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“ ima posebne lastnosti, povezane z načinom reje živali in rastlinami s planote Mézenc, ki se uporabljajo za krmo. To je bilo potrjeno s pokušanjem surovega in kuhanega mesa ter laboratorijskimi analizami.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Nadmorska višina ter geološke in podnebne razmere na planoti Mézenc omogočajo rast raznolikega rastlinstva, ki je še posebno primerno za pridobivanje izjemno kakovostnega sena, sušenega na travnikih. Študije so pokazale povezavo med terpenskim profilom sena, ki se pridobiva na planoti Mézenc (kjer je planinski štrbec značilna rastlina), in vsebnostjo terpenov v maščevju mesa.

Posebnost postopka prireje je, da temelji na počasnem zimskem pitanju s senom izjemne kakovosti in okusa, kar omogoča optimalno stopnjo zamaščenosti živali po 110 dneh bivanja v hlevu. Uporabljene prakse krmljenja omogočajo, da živali zaužijejo velike količine sena.

Individualna oskrba živali in natančen izbor na podlagi njihovih lastnosti, ki traja ves čas njihove vzreje, da bi se ohranile le tiste, ki so najprimernejše za počasno pitanje s senom, omogočata vzrejo izjemnih živali in prirejo zelo okusnega mesa.

Značilnosti proizvoda so povezane z okoljskimi razmerami in naravnim rastlinstvom, ki iz njih izhaja, pa tudi s praksami reje, ki so se razvile na tem območju (pridelava visokokakovostnega sena, izbor živali, dolgo zimsko pitanje s senom itd.). Dolgo pitanje starejših živali s senom namreč omogoča razvoj bele podkožne maščobe in trupov, ki so voskastega videza oziroma prekriti z maščobo (brez lokaliziranih maščobnih oblog), kar je tesno povezano z doseganjem marmoriranosti mesa in njegovega izrazitega okusa.

Omejen čas prevoza do klavnic in prakse, ki med celotnim postopkom klanja spoštujejo proizvod, omogočajo, da trupi ohranijo svoje posebnosti in zmožnosti zorenja.

Rejci, klavnice in mesarji so bistveni členi iste proizvodne verige proizvoda „Fin Gras / Fin Gras du Mézenc“. Navedeni proizvod se namreč prodaja po tradicionalnih prodajnih poteh, pri katerih lokalni mesarji za zakol živali, ki so jih izbrali v času reje, sodelujejo s klavnicami, ki so najbliže njihovim mesnicam. Mesarji še danes v času velike noči pred svojimi mesnicami prirejajo razstave okrašenih živali. Sejmi, ki so se ohranili vse do danes, združujejo različne subjekte, vključene v proizvodnjo tega sezonskega mesnega proizvoda z uveljavljenim slovesom

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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