C/2026/4213

30.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4213)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

Referensnummer: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Produktens namn**

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) medför en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

I stycket ”transport och slakt” har kravet på att djurets öron ska ingå i slaktkroppen tagits bort. Kravet har tagits bort, eftersom det utgör en hälsorisk att förvara öron i kylskåpen. Slaktkropparnas spårbarhet kommer alltid säkerställas på ett tillförlitligt sätt genom efterlevnad av de allmänna bestämmelserna och slakteriernas spårbarhetsförfaranden.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning

Kontaktuppgifterna till Institut national de l’origine et de la qualité (Inao, nationella institutet för ursprung och kvalitet) och Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF, generaldirektoratet för konkurrens, konsumentfrågor och bedrägeribekämpning) har uppdaterats.

Avsnittet har uppdaterats för att citera gällande bestämmelser.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

Referensnummer: PDO-FR-0545-AM01 – 13.7.2026

1. **Namn**

”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Ursprungsbeteckningen ”Fin Gras / Fin gras du Mézenc” får endast användas för nötkött från minst 24 månader gamla kvigor eller minst 30 månader gamla stutar. Det rör sig om en säsongsprodukt. Djuren slaktas mellan den 1 februari och den 31 maj. Dessförinnan har de under vintern genomgått en långsam uppgödning i stallet, huvudsakligen baserad på hö.

Besättningen genomgår en strikt sortering i olika livsstadier, framför allt före och i slutet av uppgödningsfasen, på grundval av kriterier som gäller skelettutveckling, muskelutveckling, fettansättningsgrad bedömd genom tryck, funktionella förmågor och allmäntillstånd.

Slaktkropparnas och köttets egenskaper härrör från en lång och gradvis uppgödning på hö från Mézenc och en strikt sortering av de levande djuren i olika livsstadier.

Slaktkropparna ska ha följande egenskaper:

— Slaktkroppsklassificering E, U, R och fettansättningsgrad 2, 3, 4 enligt EU:s Europ-skala för klassificering av slaktkroppar av vuxna nötkreatur.

— Skattevikt (eller slaktkroppens kalla vikt) på minst 280 kg för kvigor och minst 320 kg för stutar.

— Liten till ordinär fettansättning utan fettansamlingar.

— Vitt till gräddvitt yttre fett.

Köttet är klarrött till purpurrött. Det är marmorerat (dvs. har insprängt intramuskulärt fett). Köttet säljs kylt, men ska inte ha frusits ner och tinats innan. Beroende på om det serveras rått, i gryta eller grillat är köttet mört till mycket mört, fylligt och saftigt och har en intensiv och bestående smak.

Detaljstyckningen av köttet sker i samband med försäljningen till slutkonsumenten.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Födsel, uppfödning, uppgödning, slakt.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Slaktkropparna och styckningsdelarna ska, ända tills de når slutdistributören, vara försedda med en etikett med minst följande uppgifter:

— Beteckningen.

— EU:s SUB-logotyp.

— Djurets nationella identifieringsnummer eller slakteriets nummer.

— Uppfödningsanläggningens nummer.

— Slakteriets namn, adress och kontrollnummer.

— Slaktdatum.

— För kött som ska grillas eller stekas, utom mellangärde, njurtapp och filé, angivelsen ”mognat med ben i minst tio hela dagar från dagen för slakt till dagen för försäljning till slutkonsument”.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området innefattar följande kantoner och kommuner:

— Departementet Ardèche:

Kantonen Antraigues-sur-Volane: hela.

Kantonen Aubenas: kommunerna Aubenas, Mercuer.

Kantonen Burzet: kommunerna Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie.

Kantonen Le Cheylard: kommunerna Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades.

Kantonen Coucouron: kommunerna Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron.

Kantonen Montpezat-sous-Bauzon: hela.

Kantonen Privas: kommunerna Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras.

Kantonen Saint-Agrève: kommunen Mars.

Kantonen Saint-Etienne-de-Lugdarès: kommunerna Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne.

Kantonen Saint-Martin-de-Valamas: kommunerna Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial.

Kantonen Saint-Pierreville: kommunerna Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua.

Kantonen Thueyts: kommunen Astet.

Kantonen Vals-les-Bains: kommunerna Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Departementet Haute-Loire:

Kantonen Fay-sur-Lignon: hela.

Kantonen Le Monastier-sur-Gazeille: kommunerna Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles.

Kantonen Le Puy-en-Velay: kommunerna Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy.

Kantonen Le Puy-en-Velay Nord: kommunerna Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac.

Kantonen Le Puy-en-Velay Est: kommunerna Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade.

Kantonen Le Puy-en-Velay Ouest: kommunen Espaly-Saint-Marcel.

Kantonen Le Puy-en-Velay Sud-Est: kommunerna Arsac-en-Velay, Coubon.

Kantonen Saint-Julien-Chapteuil: kommunerna Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac.

Kantonen Tence: kommunen Mazet-Saint-Voy.

Kantonen Yssingeaux: kommunerna Araules, Yssingeaux.

— Departementet Lozère:

Kantonen Langogne: kommunen Langogne.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Det geografiska området ligger längs Centralmassivets västra del, inte långt från Puy-en-Velay, och har sitt centrum på Mézencplatån.

Boskapsuppfödningen i detta geografiska område kännetecknas av påverkan från Mézencplatån, där särskilda metoder för uppfödning och uppgödning har utvecklats, med bete och hö på mark som ligger 1 100–1 500 meter över havet. Området kännetecknas dessutom av lokala traditioner i samband med förtäringen av ”Fin Gras / Fin Gras de Mézenc”, försäljningen i traditionella slakteributiker, slaktmetoden samt transporten av djuren till slakterierna, då de åtföljs av uppfödarna. De högt belägna markerna är kuperade på grund av tidigare vulkanisk aktivitet, och jordarna är djupa och lätt sura.

Klimatet är kontinentalt med medelhavsinslag. Slutet av juni och hela juli präglas av vattenbrist och höga temperaturer, och är därför en lämplig tid för slåtter på ängarna i Massif du Mézenc. Dessa naturliga förhållanden ger en mångskiftande och speciell flora i bergmassivet och möjliggör slåtter på ovanligt hög höjd.

Betet i Mézenc har varit känt för sin kvalitet ända sedan 1700-talet. En inventering av floran på gräsmark för slåtter och bete i Mézenc gjordes 1995 och visar att floran i det svala bergsklimatet är anmärkningsvärt mångskiftande (viol, stor ormrot, björnrot, parkgröe). En analys av hö från Mézenc har tydligt bekräftat dess näringsvärde, som är högre än det genomsnittsvärde för hö från bergsområden som fastställts av INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Björnroten (*Meum Athamanticum* Jacq.), som lokalt kallas *cistre*, är typisk för Mézencs slåtterängar. Mézencs speciella läge, där slåtter sker på upp till 1 500 meters höjd, gör att denna växt förekommer i höet och äts av djuren (som ratar den i färskt tillstånd). Den gör höet särskilt välsmakande. I andra bergsmassiv förekommer denna växt på sommarbetet och konsumeras alltså inte.

Ett originellt driftssystem har utvecklats i området, där slåtterängar utnyttjas för boskapsuppfödning på mark på hög höjd (över 1 100 meter) som på andra håll endast används för sommarbete.

Uppfödningen syftar inte till maximal tillväxt utan till ett optimalt utnyttjande av de tillgängliga foderresurserna. Djurens tillväxt är regelbunden eftersom det under sommarbetet sällan råder brist på gräs, tack vare att det inte förekommer längre perioder av torka. Fettansättningen är regelbunden även om den är intensivare under slutfasen.

Uppfödarna i området har utvecklat särskilda slåttermetoder där de låter höet torka på ängarna och väljer ut det bästa höet för uppgödningsperioden. De djur som väljs ut för uppgödning ska ha en morfologi som möjliggör en långsam uppgödning på hö under vintern. Uppfödarna sorterar därför sina besättningar under hela deras livstid med utgångspunkt i kriterier som gäller muskelutveckling, skelettutveckling, funktionella förmågor, fettansättningskapacitet och allmäntillstånd. Vid uppstallningen ska de ha en tillräckligt låg fettansättningsgrad för att en långsam slutgödning på hö under vintern ska vara möjlig.

Endast vissa djur väljs varje år ut vid varje uppfödningsanläggning för produktion av ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”. Den långsamma uppgödningen på hö börjar tidigt i november och pågår i minst 110 dagar räknat från uppstallningen. Djuren förs individuellt till kostallarna och inte i grupp, och höet portioneras ut så att de äter så mycket som möjligt av det. Varje djur får foder anpassat till dess fettansättning och beräknade försäljningsdatum. Den traditionella uppgödningen av ”Fin Gras / Fin Graz de Mézenc” möjliggör utveckling av ett fettlager som under mognaden skyddar slaktkroppen från oxidering. Metoden ger slaktkroppar som lämpar sig för en lång mognadsperiod (upp till 20–30 dagar) utan att köttet försämras.

Slakten av ”Fin Gras / Fin Gras de Mézenc” sker med traditionella metoder som gör att köttet behåller sin lämplighet för lång mognad. Slaktkropparna får inte spolas av, utom vid oavsiktlig förorening, och det yttre fettet får inte avlägsnas. Slaktkropparna kyls ned försiktigt och man ser till att inte sänka temperaturen för hastigt.

Både ”Fin Gras” och ”Fin Gras” åtföljt av det geografiska namnet ”Mézenc” är traditionella namn för detta speciella nötkött.

Specifika uppgifter om produkten

Köttet kommer från djur som föds upp på gräs och hö från mark på hög höjd som på andra håll endast används för sommarbete.

Slaktkropparna har liten till ordinär fettansättning utan fettansamlingar. Det yttre fettet är vitt till gräddvitt. Köttet är klarrött till purpurrött. Det är marmorerat (dvs. har insprängt intramuskulärt fett).

Kött med beteckningen ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc” har särskilda egenskaper som hänger samman med sättet att föda upp djuren och de växter från Mézencplatån som används som foder. Detta har bekräftats vid provsmakning av rått och tillagat kött, samt vid laboratorieanalyser.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Höjdförhållandena och de geologiska och klimatmässiga förhållandena på Mézencplatån ger upphov till en varierad flora som särskilt lämpar sig för produktion av hö av utmärkt kvalitet som torkas på ängarna. Undersökningar har påvisat ett samband mellan terpenprofilen i hö producerat i Mézenc (där björnroten är den typiska växten) och terpenprofilen i köttets fett.

Ett särdrag i produktionen är den långsamma uppgödningen under vintern som baseras på välsmakande hö av utmärkt kvalitet, vilket möjliggör en optimal fettansättning hos djuren efter 110 dagars uppstallning. De utfodringsmetoder som tillämpas gör att djuren konsumerar stora mängder hö.

Djuren sköts individuellt och väljs ut omsorgsfullt under hela livet på grundval av sina egenskaper, så att bara de djur som är bäst lämpade för långsam uppgödning på hö behålls. På så sätt får man en högkvalitativ besättning som producerar ett välsmakande kött.

Produktens egenskaper hänger samman med miljöförhållandena och den naturliga flora de ger upphov till, men även med de uppfödningsförhållanden som utvecklats i denna miljö (produktion av högkvalitativt hö, sortering av djuren, lång uppgödning på hö under vintern). Den långsamma uppgödningen på hö av vuxna djur ger ett vitt fettlager och slaktkroppar med liten till ordinär fettansättning (utan fettansamlingar), vilket hänger nära samman med köttets marmorering och dess särpräglade smak.

Tack vare en kort transporttid till slakterierna och metoder som skyddar produkten genom hela slaktkedjan behåller slaktkropparna sina speciella egenskaper och sin lämplighet för mognad.

Uppfödarna, slakterierna och kötthandlarna är nödvändiga länkar i den kedja som möjliggör produktion av ”Fin Gras / Fin Gras du Mézenc”. Produkten säljs genom traditionella försäljningskanaler: de lokala kötthandlarna vänder sig till de slakterier som ligger närmast deras försäljningsställen för slakt av djur som de kunnat välja ut under uppfödningen. Än i dag dekoreras djur med blommor och visas utanför slakteributikerna vid påsk. Fortfarande arrangeras jordbruksmässor som samlar de bönder och slaktare som deltar i framställningen av denna välrenommerade säsongsprodukt.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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