C/2026/1639

16.3.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1639)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Veau du Limousin“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025 г.

1. **Име на продукта**

„Veau du Limousin“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Организация

Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Veau du Limousin“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“, а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Компетентна служба на държавата членка:

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Добавя се рубриката „Компетентен орган на държавата членка“, в която се дават данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (*Institut national de la qualité et de l'origine* — INAO) в съответствие с Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Група заявител

Описание

След като първоначално е управлявано от Регионалната селскостопанска камара на Limousin, от 2007 г. ЗГУ „Veau du Limousin“ вече се управлява от LIMOUSIN PROMOTION — органът, който обединява операторите на това ЗГУ. Всички данни за Регионалната селскостопанска камара на Limousin и рубриката „Veau du Limousin“ са заличени. Добавени са данните за контакт на LIMOUSIN PROMOTION.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на продукта

Описание

Максимално тегло на кланичния труп:

Максималното тегло на кланичния труп е повишено от 150 kg на 175 kg. Разпоредбата „разрешава се 10 % от кланичните трупове в дадена партида, предназначена за клане, да надвишават 150 kg, при условие че индивидуалното тегло не надвишава 170 kg“ е заличена.

Максимална възраст на телетата:

Максималната възраст на телетата при клане е увеличена от пет месеца на пет месеца и половина (т.е. 168 дни). Добавено е, че минималната възраст при клане е 91 дни.

Порода:

Разпоредбата „Телетата произлизат от животни, принадлежащи към стада с бозаещи телета от породите Limousin и Charolais, кръстоски между тези две породи или кръстоски между Limousin и Salers“ е заменена с „Телетата за „Veau du Limousin“ са от породите Limousin или Charolais, или кръстоска между родител от породата Limousin и друг родител от породите Charolais, Salers, Normand или Montbéliard.“

Степен на залоеност:

Добавени са критерии за това как следва да се оценява конформацията: „Класовете по конформация за кланичните трупове на „Veau du Limousin“ са E, U или R, със степен на залоеност 2 или 3.“

Цвят на месото:

Добавено е описание на цвета на месото на „Veau du Limousin“: „Цветът на суровото месо „Veau du Limousin“ варира от бял до розов.“

Видове представяне:

Предоставени са подробности за продуктите, които отговарят на условията за ЗГУ, т.е. месо (кланични трупове, половинки кланични трупове, четвъртинки и разфасовки), мляно месо или месо под формата на карпачо, както и списък на продуктите от карантия.

Уточнява се, че всички тези продукти се продават в прясно или дълбоко замразено състояние.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Географски район

Описание

Пояснено е, че телетата са родени в рамките на географския район.

Информацията за географския район е актуализирана в съответствие с националните изисквания в това отношение. Географският район за включване на животните е полученият от комбиниране на картата и списъка на кантоните, посочени в предишната версия на продуктовата спецификация.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателства, че продуктът произхожда от географския район

Описание

Информацията относно проследимостта е актуализирана в съответствие с измененията в продуктовата спецификация като цяло. Добавена е информация за декларациите и регистрите, които са полезни за целите на наблюдението на условията на производство.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство

Описание

Исторически преглед:

Рубриките от предишната версия на продуктовата спецификация, озаглавени „Дългогодишен експертен опит“ и „Специфично оборудване и методи на работа“, посочени като примери за вековни практики (някои от които оттогава са се развили), са заличени.

Телета, предназначени за подновяване на стадата за разплод:

Заличена е следната разпоредба, включена преди това в рубриката „Описание на продукта“: „В рамките на едно и също стопанство се разрешава производство само на един вид телешко месо, в съответствие със стандартите, определени в настоящата спецификация.“

Добавена е следната разпоредба: „Телетата, родени в стопанството и предназначени да осигурят подновяването на стадото за разплод в стопанството, може да бъдат отглеждани на същото място като телетата, предназначени за ЗГУ, при условие че тези, които са предназначени за подновяване на стадото, бъдат вписани в регистъра на животните, за да се гарантира подходящ контрол на телетата, предназначени за ЗГУ, и проследимостта на техния фураж.“

Раждане:

Разпоредбата „Телетата се раждат в стопанството. За да се компенсират евентуални загуби, може да е разрешено приемането на телета на възраст до три седмици, при условие че отговарят на всички изисквания за отглеждане, посочени по-долу“, която е включена в рубриката „Описание на продукта“, е заличена и е заменена с: „Телетата се раждат и отглеждат в едно и също стопанство.“

Сгради:

Определени са изисквания за сградите, в които се настаняват животните: наличие на естествена светлина, постоянен достъп до система за водопой за майките, наличие на мек, сух постелъчен материал на растителна основа за майките и телетата, естествена или механична вентилация, дезинфекция поне веднъж годишно.

Фуражи за майки и крави кърмачки:

Добавени са разпоредби относно фуражите за майки и крави кърмачки. Уточнява се, че майките и кравите кърмачки се отглеждат с редуващи се цикли между пасището и обора, с минимален период на паша шест месеца годишно. Уточнява се също така, че поне 70 % от фуражите им трябва да произхождат от стопанството. Освен това се изисква фуражите им да не съдържат ГМО и при производството на силаж да не се използват химически силажни агенти. Друго изискване е силажът да не съставлява единствения им дневен фураж.

Добавен е план за хранене, за да се определят изисквания за хранене за периода, през който имат достъп до пасищата, и за времето, когато се държат на закрито.

Хранене и водопой на телетата:

Уточнено е, че бозаенето съставлява най-малко 85 % (сухо вещество) от храната, получена от телетата през целия им живот, докато бъдат изпратени за клане, и че на телетата не трябва да се дава достъп до коритата. Тези разпоредби заменят предишната формулировка, според която пълноценен заместител на млякото е разрешен до максимум 10 % от общото количество мляко, консумирано от животното.

В допълнение, възможността диетата на телетата да бъде допълвана с традиционни храни (захар, пресни яйца) и допълващ заместител на млякото е разширена, за да се включат всички ферми, докато в предишната версия на спецификацията това е било разрешено само във ферми, които не продават мляко.

Максималната стойност за разпределен допълнителен фураж е повишена от 35 на 50 килограма (в сухо вещество) на теле. Добавено е, че допълващите заместители на мляко са разрешени само след като телетата навършат 45 дни и че тяхната употреба се ограничава до два месеца и половина преди клането.

Добавено е, че както при майките и кравите кърмачки, така и при телетата храната също е без ГМО.

Добавен е съставът на допълнителния заместител на млякото, заедно със списък на разрешените суровини и забранените категории добавки и функционални групи.

Грижа за телетата:

Добавена е разпоредба, съгласно която не се разрешава третиране на телетата с антибиотици през двата месеца преди клането.

Вземане и транспортиране до кланицата:

Добавени са разпоредби за регулиране на начина, по който телетата се вземат и транспортират до кланицата:

— забрана за използване на алопатични транквиланти и електрически остени;

— ограничения по отношение на времето (7 часа) или разстоянието (200 km) при транспортиране на телета;

— добавена е възможността животните да се събират на животински пазар или в събирателни центрове;

— добавено е изискване за осигуряване на чистота до момента на изпращане на телетата.

Клане:

Добавени са разпоредби за регламентиране на времето между последното пиене на вода и клането и на времето за изчакване в кланицата, както и минималните условия, които трябва да бъдат изпълнени при транспортирането им до станцията за зашеметяване.

Операции след клане:

Добавени са редица разпоредби, за да се уточнят изискванията за:

— охлаждане (условия, при които месото трябва да се охлажда);

— подбор на кланичните трупове (залоеност, цвят и твърдост, цвят на кланичните трупове);

— място за опаковане на разфасовките;

— дълбоко замразяване (забрана за замразяване, с изключение на месо, предназначено за производството на дълбоко замразено мляно месо);

— приготвяне на мляно месо и карпачо (максимално допустимо време за преработка след клането, състав на мазнините, съотношение колаген/протеин, диаметър на смилане, условия за формоване, когато е приложимо, максимален дял на замразено месо, което може да се използва за приготвяне на дълбоко замразено мляно месо).

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Описание

Рубриките от предишната версия на продуктовата спецификация, озаглавени „Връзка с природната среда“ и „История“, са заменени с рубрика, озаглавена „Елементи, обосноваващи връзката с географския район“.

Новосъздадената рубрика е организирана в три подрубрики: „Специфични характеристики на географския район“, „Специфична характеристика на продукта“ и „Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта“.

Основата за връзката остава непроменена.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Контролен орган

Описание

Всички разпоредби, описващи подробно структурата на предишния контролен орган, плана за проверка, проследимостта на продуктите и каналите за дистрибуция, са заличени.

Вече са поместени данните за контакт на компетентните органи за упражняване на контрол на национално равнище, т.е. Националния институт по произхода и качеството (INAO) и Генералната дирекция по конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (DGCCRF). Наименованието и данните за контакт за връзка със сертифициращия орган могат да бъдат намерени на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Етикетиране

Описание

Настоящият параграф е заличен и е заменен с изречение, в което се описват задължителните регулаторни елементи, които са специфични за географските указания.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Тази рубрика е представена под формата на таблица, в която са посочени основните елементи, които трябва да се проверяват, и методите за оценка, които трябва да се използват.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Veau du Limousin“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Veau du Limousin“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Телетата за „Veau du Limousin“ са от породите Limousin или Charolais, или кръстоска между родител от породата Limousin и друг родител от породите Charolais, Salers, Normand или Montbéliard.

Телетата за „Veau du Limousin“ се колят на възраст между три месеца и пет месеца и половина (между 91 и 168 дни) и кланично тегло от 85 до 175 килограма.

Класовете по конформация за кланичните трупове „Veau du Limousin“ са E, U или R, със степен на залоеност 2 или 3.

На условията за ЗГУ отговарят само следните продукти:

— месо от кланични трупове, половинки кланични трупове, четвъртинки и разфасовки (готови за нарязване [*Prêt à Découper — PAD*], единици за продажба на потребители [*Unité de Vente Consommateur — UVC*] или на заведения за обществено хранене [*Restaurant Hors Foyer — RHF*]);

— мляно месо или месо под формата на карпачо (единици за продажба на потребители или на заведения за обществено хранене);

— следните продукти от карантия: бузи, черен дроб, сърце, бъбреци, момици, телешки ръфъл, глава (цяла или на руло), крака, търбух, ребрена част на диафрагмата, поясна част на диафрагмата и език.

Месото и карантията от „Veau du Limousin“ се продават пресни или дълбоко замразени.

Цветът на суровото месо „Veau du Limousin“ варира от бял до розов.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Животните за „Veau du Limousin“ се раждат и отглеждат в рамките на географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.7. *Кратко определение на географския район*

Географският район обхваща територията на следните департаменти, кантони и общини:

— Департаменти Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne и Haute-Vienne — изцяло

— Департамент Allier:

·кантони Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4

·общини Archignat, Chambérat, Chamblet, La Chapelaude, Chazemais, Courçais, Deneuille-les-Mines, Huriel, Mesples, Montluçon, Saint-Angel, Saint-Désiré, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Treignat, Verneix, Viplaix

— Департамент Cantal:

·кантон Ydes

·общини Ally, Arnac, Auzers, Ayrens, Barriac-les-Bosquets, Brageac, Chalvignac, Chaussenac, Cros-de-Montvert, Drugeac, Escorailles, Glénat, Lacapelle-Viescamp, Laroquebrou, Mauriac, Méallet, Montvert, Moussages, Nieudan, Pleaux, Rouffiac, Saint-Étienne-Cantalès, Saint-Gérons, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Victor, Sainte-Eulalie, Salins, Siran, Le Vigean

— Департамент Cher:

·общини Beddes, Châteaumeillant, Culan, Préveranges, Reigny, Saint-Christophe-le-Chaudry, Saint-Jeanvrin, Saint-Maur, Saint-Priest-la-Marche, Saint-Saturnin, Sidiailles

— Департамент Indre:

·общини Aigurande, Badecon-le-Pin, Baraize, Bazaiges, Beaulieu, Bélâbre, Bonneuil, La Buxerette, Ceaulmont, Chaillac, Chalais, La Châtre-Langlin, Chazelet, Crevant, Crozon-sur-Vauvre, Cuzion, Dunet, Éguzon-Chantôme, Feusines, Gargilesse-Dampierre, Lignac, Lignerolles, Lourdoueix-Saint-Michel, Mauvières, Montchevrier, Mouhet, Orsennes, Parnac, Pérassay, Pommiers, Pouligny-Notre-Dame, Pouligny-Saint-Martin, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Benoît-du-Sault, Saint-Civran, Saint-Denis-de-Jouhet, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Saint-Plantaire, Sainte-Sévère-sur-Indre, Sazeray, Tilly, Urciers, Vigoulant, Vigoux, Vijon

— Департамент Lot:

·кантони Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac

·общини Arques, Autoire, Bannes, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Goujounac, Latouille-Lentillac, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Montcléra, Pomarède, Saignes, Saint-Caprais, Saint-Céré, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Vincent-du-Pendit, Thédirac

— Департамент Puy-de-Dôme:

·общини Avèze, Ayat-sur-Sioule, Bagnols, Biollet, Bourg-Lastic, Briffons, Bussières, La Celle, La Cellette, Charensat, Chastreix, Château-sur-Cher, Combrailles, Condat-en-Combraille, Cros, Espinasse, Fernoël, Giat, Gouttières, Herment, Labessette, Landogne, Larodde, Lastic, Messeix, Miremont, Montel-de-Gelat, Picherande, Pionsat, Pontaumur, Prondines, Puy-Saint-Gulmier, Le Quartier, Roche-d'Agoux, Saint-Avit, Saint-Donat, Saint-Étienne-des-Champs, Saint-Genès-Champespe, Saint-Germain-près-Herment, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Hilaire-les-Monges, Saint-Hilaire, Saint-Julien-la-Geneste, Saint-Julien-Puy-Lavèze, Saint-Maigner, Saint-Maurice-près-Pionsat, Saint-Priest-des-Champs, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Sulpice, Sainte-Christine, Sauret-Besserve, Sauvagnat, Savennes, Singles, Tauves, Tortebesse, La Tour-d'Auvergne, Tralaigues, Trémouille-Saint-Loup, Vergheas, Verneugheol, Villossanges, Voingt

— Департамент Vienne:

общини Adriers, Asnières-sur-Blour, Availles-Limouzine, Bourg-Archambault, Brigueil-le-Chantre, Coulonges-les-Hérolles, Haims, L'Isle-Jourdain, Jouhet, Journet, Lathus-Saint-Rémy, Liglet, Luchapt, Mauprévoir, Millac, Montmorillon, Moulismes, Moussac, Mouterre-sur-Blourde, Nérignac, Pindray, Plaisance, Pressac, Queaux, Saint-Léomer, Saint-Martin-l'Ars, Saulgé, Thollet, La Trimouille, Le Vigeant

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☐ определено качество

☑ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Връзката между „Veau du Limousin“ и географския му произход се основава както на неговата репутация, така и на една отличителна характеристика: бледия цвят на месото, който варира от бял до розов.

„Veau du Limousin“ се произвежда основно в северозападната част на Централния масив, но също и в департаментите Dordogne и Charente.

Географският район е разположен на надморска височина под 1 000 метра. Почвите са предимно гранитни или шистови, с изключение на западната граница, която се отличава с варовити почви от вторичен произход, покрити с глинесто-силикатен повърхностен слой. Теренът е предимно хълмист и с достатъчно наличие на вода. Районът е с модифициран океански климат, сравнително мек и с ниски средни температури (8—14 °C). Годишните валежи са най-често по-високи от средните за страната, като варират от 800 до над 1 500 mm. Те са разпределени през цялата година, което е благоприятно за доброто производство на трева.

По-голямата част от земеделската земя е заета от пасища, осеяни със залесени площи.

От края на XIX век много земеделски стопани в географския район са се специализирали в производството на бозаещи телета, които се отглеждат заедно с техните майки. Тази дейност продължава да се развива до наши дни, което прави географския район най-важният производствен район във Франция.

Производството на „Veau du Limousin“ е изключително трудоемко от гледна точка на земеделската площ и често е свързано с отглеждане на смесени култури и други видове производство (тютюн, зеленчуци, лозя, свине, тлъсти домашни птици и др.). Стопанствата са в мащаб по възможностите на човека, тъй като размерът се ограничава от необходимия труд и от броя на майките, които се нуждаят от достъп до пасище. Най-малко 70 % от храната на стадото трябва да идва от фуражи, произведени в стопанството. През целия си живот майките се отглеждат в съответствие с традиционната система за бозаене, с редуващи се цикли между пасището и обора. Бозаенето съставлява най-малко 85 % от храната на телетата — или от техните майки, или от крава кърмачка — докато дойде времето да напуснат стопанството. Ако е необходимо, по време на крайния етап може да се добави заместител на млякото, който не надвишава 15 % от общата храна на телетата.

Телетата за „Veau du Limousin“ са от породите Limousin или Charolais, или кръстоска между родител от породата Limousin и друг родител от породите Charolais, Salers, Normand или Montbéliard.

Максималната възраст при клане е пет месеца и половина. Суровото месо е с характерен блед цвят (бял до розов).

Релефът, почвите и климатът в географския район благоприятстват производството на трева в изобилие. Заедно с други ресурси, произвеждани главно в стопанството, тази трева се използва за хранене на кравите, от които телетата бозаят. Бледият цвят на месото „Veau du Limousin“ е свързан с храненето на телетата изключително на млечна основа. Това се гарантира от изискването бозаенето да съставлява най-малко 85 % от храната им, както от възрастта на телетата.

Репутацията на „Veau du Limousin“, започнала да се изгражда от края на XIX век, се основава до голяма степен на метода на производство и на цвета на месото. Неговата известност е потвърдена с първия етикет за качество, получен през 1970 г. Той е последван от втори през 1980 г., което прави този специален продукт разпознаваем и отличаващ се за потребителите. През 1994 г. в списание „Art de vivre“ се посочва следното: „В резултат на визията и упоритостта на земеделските стопани от Limousin при подобряване на един от редките им активи е получено едно от най-добрите меса, произвеждани от техните телета. Славата на този вкусен продукт обаче не следва да засенчва славата на други продукти, които жителите на Limousin получават от ловните си полета или от запазените девствени води на реките: заек, пълнен със свинско и телешко месо, суфле от пъстърва или опашки от раци с пачи крак.“ Развитието на производството и комуникациите е дало възможност в началото на 90-те години на миналия век да се постигне продажба на общо 15 000 телета в почти 300 магазина. „Veau du Limousin“ се представя редовно в регионалната и националната гастрономия. Много готвачи (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, готвачи в мрежата Logis de France и др.) предлагат рецепти с „Veau du Limousin“ в интернет и го включват в менюто на ресторанти в цяла Франция (Париж, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde и др.). Например „Veau du Limousin“ е било основното ястие в менюто за новогодишната вечеря, организирана от френското президентство на 31 декември 2014 г.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-637c7e39-893a-4886-ba86-762cf2dc4ecd