C/2026/1639

16.3.2026

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** [1]

(C/2026/1639)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)**

**„Veau du Limousin“**

**Referenční číslo EU: PGI-FR-0189-AM01 – 19. 12. 2025**

1. **Název produktu**

„Veau du Limousin“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

*Organizace*

Ministerstvo zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Veau du Limousin“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

*Název*

Příslušný orgán členského státu:

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Popis*

V části „Příslušný orgán členského státu“ se v souladu s nařízením (EU) 2024/1143 doplňují kontaktní údaje ústavu Institut national de la qualité et de l'origine (INAO).

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Seskupení žadatelů

*Popis*

CHZO „Veau du Limousin“ původně spravovala Regionální zemědělská komora v Limousin, od roku 2007 je spravováno organizací LIMOUSIN PROMOTION, která sdružuje subjekty zapojené do tohoto CHZO. Veškeré údaje o Regionální zemědělské komoře v Limousin a odvětví „Veau du Limousin“ se odstraňují. Přidávají se kontaktní údaje organizace LIMOUSIN PROMOTION.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Popis produktu

*Popis*

Maximální hmotnost jatečně upraveného těla:

Maximální hmotnost jatečně upraveného těla se zvyšuje ze 150 kg na 175 kg. Ustanovení „je povoleno, aby 10 % jatečně upravených těl v dané jatečné šarži přesáhlo 150 kg, pokud individuální hmotnost nepřesáhne 170 kg“ se ruší.

Maximální věk telat:

Maximální věk telat při porážce se zvyšuje z pěti měsíců na pět a půl měsíce (tj. 168 dní). Doplňuje se, že minimální věk při porážce je 91 dní.

Plemeno:

Ustanovení „Telata musí pocházet ze zvířat náležejících ke stádům krav bez tržní produkce mléka plemene Limousin a Charolais, kříženců těchto dvou plemen nebo kříženců plemene Limousin a Salers“ se nahrazuje ustanovením „Telata na maso s chráněným označením ‚Veau du Limousin‘ musí pocházet buď z plemene Limousin nebo Charolais, nebo z křížení plemene Limousin s druhým rodičem pocházejícím z plemene Charolais, Salers, Normand nebo Montbéliard.“

Stupeň protučnělosti:

Doplňují se kritéria pro hodnocení zmasilosti jatečně upraveného těla: „Třídy zmasilosti pro jatečně upravená těla produktu ‚Veau du Limousin‘ jsou E, U nebo R, s bodovým hodnocením protučnělosti 2 nebo 3.“

Barva masa:

Doplňuje se popis barvy masa „Veau du Limousin“: „Barva syrového masa ‚Veau du Limousin‘ se pohybuje od bílé po růžovou.“

Způsoby obchodní úpravy:

Uvádějí se podrobnosti o produktech, které mohou nést označení CHZO. Jedná se o maso (jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených těl, čtvrtě a kusy), mleté maso nebo maso ve formě carpaccia a seznam drobů.

Stanoví se, že všechny tyto produkty se prodávají buď čerstvé, nebo hluboce zmrazené.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Zeměpisná oblast

*Popis*

Vyjasňuje se, že telata se musí narodit v rámci zeměpisné oblasti.

Informace o zeměpisné oblasti se aktualizují v souladu s vnitrostátními požadavky v tomto ohledu. Stanovená zeměpisná oblast je oblast, která vyplývá ze souběhu mapy a seznamu kantonů uvedených v předchozí verzi specifikace produktu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti

*Popis*

Informace o sledovatelnosti se aktualizují v souladu se změnami celé specifikace produktu. Doplňují se informace o prohlášeních a registrech, které jsou užitečné pro účely sledování podmínek produkce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Popis metody produkce

*Popis*

Historické souvislosti:

Oddíly předchozí verze specifikace produktu nazvané „Předávané dovednosti“ a „Specifické vybavení a pracovní metody“, které byly uvedeny jako příklady starých postupů (z nichž některé se mezitím změnily), se ruší.

Telata určená k obnově chovných stád:

Ruší se následující ustanovení, které bylo dříve zahrnuto v položce „Popis produktu“: „V rámci jednoho podniku je povolen pouze jeden druh produkce telecího masa v souladu s normami stanovenými v této specifikaci.“

Vkládá se nové ustanovení, které zní: „Telata narozená v zemědělském podniku a určená k zajištění obnovy plemenného stáda v zemědělském podniku mohou být chována na stejném místě jako telata určená pro CHZO pod podmínkou, že telata určená k obnově stáda budou zapsána v registru hospodářských zvířat, aby byla zajištěna řádná kontrola telat určených pro CHZO a sledovatelnost jejich krmiva.“

Narození:

Ruší se ustanovení „Telata se rodí v zemědělském podniku. Jako kompenzace možných ztrát může být povoleno přijetí telat ve věku do tří týdnů, pokud splňují všechny níže uvedené požadavky na chov“, které bylo uvedeno v části „Popis produktu“, a nahrazuje se tímto: „Telata se rodí a odchovávají v tomtéž zemědělském podniku.“

Budovy:

Stanoví se požadavky na budovy, v nichž jsou zvířata umístěna: dostupnost přirozeného světla, stálý přístup k napájecímu systému pro matky, dostupnost měkké suché podestýlky na rostlinné bázi pro matky a telata, přirozená nebo mechanická ventilace, dezinfekce alespoň jednou ročně.

Krmivo pro matky a kojné krávy:

Přidávají se ustanovení o krmivu pro matky a kojné krávy. Stanoví se, že matky a kojné krávy musí být chovány střídavě na pastvině a v ohradě, přičemž minimální doba pastvy musí být šest měsíců v roce. Rovněž se stanoví, že nejméně 70 % jejich krmiva musí pocházet ze zemědělského podniku. Dále se požaduje, aby jejich krmivo neobsahovalo geneticky modifikované organismy a aby se při výrobě siláže nepoužívaly žádné chemické silážní prostředky. Dalším požadavkem je, že siláž nesmí být jejich jediným denním krmivem.

Přidává se plán krmení, který stanoví požadavky na krmivo pro období, kdy mají přístup na pastviny, a pro období, kdy jsou chována uvnitř.

Krmení a napájení telat:

Stanoví se, že kojení musí představovat nejméně 85 % (sušiny) krmiva, které tele obdrží během svého života až do doby, kdy je odesláno na porážku, a že telatům nesmí být umožněn přístup ke žlabům. Tato ustanovení nahrazují předchozí znění, podle kterého byla povolena kompletní mléčná krmná směs maximálně do výše 10 % celkového množství mléka spotřebovaného zvířetem.

Kromě toho se možnost doplňovat stravu telat tradičními krmivy (cukr, čerstvá vejce) a doplňkovým mléčným krmivem rozšiřuje na všechny zemědělské podniky, zatímco v předchozí verzi specifikace to bylo povoleno pouze v zemědělských podnicích, které neprodávají mléko.

Maximální limit pro distribuované doplňkové krmivo se zvyšuje z 35 na 50 kilogramů (v sušině) na tele. Doplňuje se, že doplňkové mléčné krmné směsi jsou povoleny až po 45 dnech věku telat a že jejich použití je omezeno na dva a půl měsíce před porážkou.

Stejně jako u matek a kojných krav se doplňuje, že krmivo pro telata nesmí obsahovat geneticky modifikované organismy.

Doplňuje se složení doplňkové mléčné výživy a seznam povolených surovin a zakázaných kategorií a funkčních skupin doplňkových látek.

Péče o telata:

Doplňuje se ustanovení, podle kterého není povoleno léčit telata antibiotiky v období dvou měsíců před porážkou.

Shromáždění a přeprava na jatka:

Doplňuje se ustanovení, která upravují způsob shromažďování telat a jejich přepravy na jatka:

— zákaz používání alopatických uspávacích prostředků a elektrických poháněčů,

— časové (7 hodin) nebo vzdálenostní (200 km) limity při přepravě telat;

— doplnění možnosti shromažďovat zvířata na živém trhu nebo ve sběrných střediscích:

— přidání požadavku na zajištění čistoty až do doby, kdy jsou telata odeslána.

Porážka:

Doplňuje se ustanovení, která upravují dobu mezi posledním napitím a porážkou a čekací dobu na jatkách, jakož i minimální podmínky, které musí být splněny při převozu na místo omráčení.

Operace po porážce:

Doplňuje se řada ustanovení, která upřesňují požadavky na:

— chlazení (podmínky chlazení masa),

— výběr jatečně upravených těl (protučnělost, barva a pevnost, barva jatečně upravených těl),

— místo pro balení kusů,

— hluboké zmrazování (zákaz zmrazování s výjimkou masa určeného k produkci hluboce zmrazeného mletého masa),

— přípravu mletého masa a carpaccia (maximální doba zpracování po porážce, složení tuku, poměr kolagenu a bílkovin, průměr mletí, podmínky pro případné tvarování, maximální podíl zmrazeného masa, který lze použít k produkci hluboce zmrazeného mletého masa).

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím

*Popis*

Oddíly předchozí verze specifikace produktu nazvané „Souvislost s přírodním prostředím“ a „Historie“ se nahrazují oddílem nazvaným „Prvky odůvodňující souvislost se zeměpisnou oblastí“.

Nově navržený oddíl je rozdělen do tří pododdílů: „Specifika zeměpisné oblasti“, „Specifika produktu“ a „Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou nebo vlastnostmi produktu“.

Základ souvislosti zůstává nezměněn.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Kontrolní subjekt

*Popis*

Všechna ustanovení, která podrobně popisují strukturu předchozího kontrolního subjektu, plán kontrol, sledovatelnost produktů a distribuční kanály, se ruší.

Nyní se uvádějí kontaktní údaje orgánů odpovědných za kontroly na vnitrostátní úrovni, tj. ústavu Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) a Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž, ochranu spotřebitele a předcházení podvodům (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, DGCCRF). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nalézt na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Označování

*Popis*

Stávající odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy specifické pro zeměpisná označení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Vnitrostátní požadavky

*Popis*

Tento oddíl je uveden ve formě tabulky, která obsahuje hlavní položky, jež mají být zkontrolovány, a metody hodnocení, které mají být použity.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Veau du Limousin“**

**Referenční číslo EU: PGI-FR-0189-AM01 – 19. 12. 2025**

1. **Název (názvy)**

„Veau du Limousin“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Telata na maso s označením „Veau du Limousin“ musí být buď plemene Limousin, nebo Charolais, nebo kříženci mezi rodičem plemene Limousin a druhým rodičem plemene Charolais, Salers, Normand nebo Montbéliard.

Telata na maso s označením „Veau du Limousin“ se porážejí ve věku od tří měsíců do pěti a půl měsíce (od 91 do 168 dnů) a s hmotností jatečně upraveného těla od 85 do 175 kilogramů.

Třídy zmasilosti pro jatečně upravená těla produktu „Veau du Limousin“ jsou E, U nebo R, s bodovým hodnocením protučnělosti 2 nebo 3.

Pro CHZO jsou způsobilé pouze tyto produkty:

— maso v jatečně upravených tělech, půlkách jatečně upravených těl, čtvrtích a porcovaných kusech (hotové maso *[Prêt à Découper – PAD]*, prodejní jednotky pro spotřebitele *[Unité de Vente Consommateur – UVC]* nebo stravování mimo domov *[Restauration Hors Foyer – RHF]*),

— mleté maso nebo maso ve formě carpaccia (prodejní jednotky pro spotřebitele nebo stravování mimo domov),

— následující droby: lícka, játra, srdce, ledviny, brzlík, okruží, hlava (celá nebo srolovaná), nožičky, žaludky, masitá část bránice, šlašitá část bránice a jazyk.

Maso a droby „Veau du Limousin“ se prodávají buď čerstvé, nebo hluboce zmrazené.

Barva syrového masa „Veau du Limousin“ se pohybuje od bílé po růžovou.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Zvířata na maso s označením „Veau du Limousin“ se rodí a chovají v zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Zeměpisnou oblast tvoří tyto departementy, kantony a obce:

— departementy Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne a Haute-Vienne jako celek,

— departement Allier:

kantony Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4,

obce 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,

— departement Cantal:

kanton Ydes,

obce 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,

— departement Cher:

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

— departement Indre:

obce 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,

— departement Lot:

kantony Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac,

obce 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,

— departement Puy-de-Dôme:

obce 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,

— departement Vienne:

obce 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ pověsti

☐ dané jakosti

☑ jiných vlastnostech

*Shrnutí souvislosti*

Souvislost mezi produktem „Veau du Limousin“ a jeho zeměpisným původem je založena jak na jeho pověsti, tak na jeho charakteristické vlastnosti: bledosti jeho masa, které má bílou až růžovou barvu.

Produkt „Veau du Limousin“ se vyrábí převážně v severozápadní části Francouzského středohoří, ale také v Dordogne a Charente.

Zeměpisná oblast se nachází v nadmořské výšce do 1 000 metrů. Půdy jsou většinou žulové nebo břidličnaté, s výjimkou západní hranice, kde se vyskytují vápnité půdy druhotného původu pokryté jílovito-křemičitou povrchovou vrstvou. Terén je převážně kopcovitý a voda je snadno dostupná. V oblasti panuje mírné oceánské podnebí s nízkými průměrnými teplotami (8 až 14 °C). Roční úhrn srážek je většinou vyšší než celostátní průměr, pohybuje se od 800 do více než 1 500 mm. Vzhledem k tomu, že jsou rozprostřeny přes celý rok, přispívá to k dobré produkci trávy.

Většinu zemědělské půdy tvoří pastviny, které se střídají s lesními plochami.

Od konce 19. století se mnoho zemědělců v zeměpisné oblasti specializuje na chov telat bez tržní produkce mléka, která jsou chována společně s matkami. Tato činnost se rozvíjí dodnes a zeměpisná oblast se tak stala nejvýznamnější oblastí produkce ve Francii.

Produkce masa „Veau du Limousin“ je z hlediska zemědělské plochy velmi náročná na pracovní sílu a často je spojena s pěstováním smíšených plodin a dalšími druhy produkce (tabák, zelenina, vinná réva, prasata, tučná drůbež atd.). Zemědělské podniky jsou spíše menší, jelikož jejich velikost omezuje náročnost práce a počet masných krav, které potřebují přístup k pastvinám. Nejméně 70 % krmiva pro stádo musí pocházet z krmiva vyprodukovaného v zemědělském podniku. Matky jsou během svého života chovány podle tradičního systému chovu krav bez tržní produkce mléka, kdy se střídá pastva a pobyt v ohradě. Sání musí tvořit nejméně 85 % stravy telat, a to buď od matky, nebo od kojné krávy, dokud nenastane čas, aby telata opustila zemědělský podnik. Pokud je to nutné, může být ve fázi výkrmu telat přidána mléčná náhražka, jejíž podíl na celkové krmné dávce nepřesáhne 15 %.

Telata na maso s označením „Veau du Limousin“ musí být buď plemene Limousin, nebo Charolais, nebo kříženci mezi rodičem plemene Limousin a druhým rodičem plemene Charolais, Salers, Normand nebo Montbéliard.

Maximální věk při porážce je pět a půl měsíce. Syrové maso má charakteristicky světlou barvu (bílou až růžovou).

Reliéf, půda a podnebí v zeměpisné oblasti jsou příznivé pro hojnou produkci trávy. Tato tráva se spolu s dalšími surovinami, které se v zemědělském podniku převážně produkují, používá ke krmení krav, které kojí telata. Světlá barva masa „Veau du Limousin“ souvisí s výhradně mléčnou výživou telat. To je zaručeno požadavkem, aby kojení tvořilo nejméně 85 % jejich stravy, a věkem telat.

Pověst produktu „Veau du Limousin“, která se utvářela od konce 19. století, je založena především na způsobu produkce a barvě masa. Jeho věhlas potvrdila první známka kvality, kterou získal v roce 1970. V roce 1980 následovala druhá, čímž se tento speciální produkt stal pro spotřebitele rozeznatelným a charakteristickým. Časopis Art de vivre v roce 1994 uvedl následující: „Prozíravost a houževnatost chovatelů limousinského plemene při zlepšování jedné z jejich vzácných předností vedla k tomu, že se z jejich telat vyrábí jedno z nejlepších mas. Sláva tohoto chutného produktu by však neměla zastínit slávu ostatních produktů, které obyvatelé Limousin získávají ze svých lovišť nebo stále čistých vod svých řek: zajíc plněný vepřovým a telecím masem, pstruhové suflé nebo račí ocásky s liškami.“ Rozvoj produkce a komunikace umožnil na počátku 90. let dosáhnout celkového počtu 15 000 telat, která byla distribuována do téměř 300 obchodů. Produkt „Veau du Limousin“ se pravidelně objevuje v regionální a národní gastronomii. Mnoho šéfkuchařů (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, šéfkuchaři sítě Logis de France...) nabízí recepty s masem „Veau du Limousin“ na internetu a zařazuje je na jídelní lístky restaurací po celé Francii (Paříž, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde atd.). Maso „Veau du Limousin“ bylo například hlavním chodem menu na silvestrovské večeři pořádané francouzským předsednictvím 31. prosince 2014.

**Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu**

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