C/2026/1639

16.3.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1639)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Veau du Limousin«

EU-referencenummer: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Veau du Limousin«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (ministeriet for landbrug, landbrugsfødevarer og fødevaresuveræ nitet)

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Veau du Limousin« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den ikke indebærer:

a) en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse

b) en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medlemsstatens ansvarlige myndighed

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« ajourføres med angivelse af kontaktoplysningerne for INAO (det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet) i overensstemmelse med forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Den beskyttede geografiske betegnelse »Veau du Limousin«, der oprindeligt blev forvaltet af det regionale landbrugskammer i Limousin, er siden 2007 blevet forvaltet af LIMOUSIN PROMOTION, der er det organ, der samler operatørerne af denne beskyttede geografiske betegnelse. Alle oplysninger om præsentationen af det regionale landbrugskammer i Limousin og sektoren »Veau du Limousin« udgår. Kontaktoplysningerne for LIMOUSIN PROMOTION er blevet tilføjet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

Maksimal slagtet vægt:

Den maksimale slagtede vægt er blevet ændret fra 150 kg til 175 kg. Desuden udgår bestemmelsen »Det accepteres, at 10 % af slagtekroppene i en slagteserie kan overstige 150 kg, men den individuelle vægt må ikke overstige 170 kg«.

Kalvenes maksimumsalder:

Den maksimale slagtealder for kalve er blevet ændret fra 5 til 5 og en halv måned (dvs. 168 dage). Det tilføjes, at den minimale slagtealder på 3 måneder svarer til 91 dage.

Racetype:

Bestemmelsen »Kalvene skal stamme fra racen Limousin og Charolais, fra en krydsning mellem disse to racer eller fra krydsninger mellem Limousin og Salers« er blevet erstattet af »»Veau du Limousin« stammer enten fra racen Limousin eller Charolais eller fra en krydsning mellem en forælder af racen Limousin og en forælder af racen Charolais, Salers, Normand eller Montbéliard«.

Fedningsgrad:

Der tilføjes kriterier for vurdering af slagtekroppen: »»Veau du Limousin« har en E-U-R-kropsbygning og en fedningsgrad på 2 eller 3.«

Kødfarve:

Der tilføjes en beskrivelse af »Veau du Limousin«-kødets farve: »Det rå kød fra »Veau du Limousin« har en hvid til rosa farve.«

Præsentationsformer:

De produkter, der er berettiget til den beskyttede geografiske betegnelse, angives nærmere. Det drejer sig om kød (hele kroppe, halve kroppe, fjerdinger og udskæringer), hakkekød eller carpaccio og en liste over slagtebiprodukter.

Det anføres, at alle disse produkter sælges friske eller dybfrosne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Geografisk område

Beskrivelse

Det præciseres, at kalve fødes i det geografiske område.

Præsentationen af det geografiske område er blevet ajourført i overensstemmelse med de nationale krav til præsentationen. Det valgte geografiske område er det, der følger af kombinationen af kortet og listen over kantoner i den tidligere produktspecifikation.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Sporbarhedselementerne er blevet ajourført i overensstemmelse med ændringerne af produktspecifikationen som helhed. Der er tilføjet erklæringer og registreringer, der kan bruges til at overvåge overholdelsen af produktionsbetingelserne.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

Historiske henvisninger:

De dele af den tidligere produktspecifikation, der havde overskriften »Historisk knowhow« og »Specifikt udstyr og specifikke arbejdsmetoder«, og som blev nævnt som eksempler på gamle metoder (hvoraf nogle har udviklet sig) udgår.

Kalve bestemt til fornyelse af avlsbesætningen:

Følgende bestemmelse under overskriften »Beskrivelse af produktet« udgår: »På samme bedrift tillades kun én type produktion af slagtekalve i overensstemmelse med de normer, der er fastsat i denne meddelelse.«

Følgende bestemmelse tilføjes: »Kalve, der er født på bedriften, og som skal sikre fornyelse af avlsbesætningen på bedriften, kan opdrættes på samme sted som kalve, der er bestemt til den beskyttede geografiske betegnelse, forudsat at kalve, der er bestemt til fornyelse af besætningen, registreres i avlsregistret for at sikre kontrol med produktionen af kalve, der er bestemt til den beskyttede geografiske betegnelse, og sporbarhed af kalvenes foder.«

Fødsel:

Bestemmelsen »Kalvene skal være født på bedriften. For at kompensere for eventuelle tab kan adoption af dyr på højst tre uger tillades. De skal opfylde alle nedenstående opdrætsbetingelser« i afsnittet »Beskrivelse af produktet« udgår og erstattes af: »Kalvene fødes og opdrættes på samme bedrift«

Bygninger:

Der er fastsat krav til bygninger, hvor der holdes dyr: tilstrækkeligt dagslys, permanent adgang til et drikkesystem for mødre, tør og fleksibel plantestrøelse for mødre og kalve, naturlig eller mekanisk udluftning, desinfektion mindst én gang om året.

Mødres og ammekøers foder:

Der er tilføjet bestemmelser om mødres og ammekøers foder. Det anføres, at mødre og ammekøer opdrættes efter traditionelle cyklusser med skift mellem græsning og opstaldning med en årlig græsningsperiode på mindst 6 måneder. Det angives også, at mindst 70 % af deres foder stammer fra bedriften. Det kræves også, at deres foder er GMO-frit, og at der ikke anvendes nogen kemiske ensileringsmidler til fremstilling af ensilage. Endelig er det blevet tilføjet, at ensilage ikke må være det eneste foder i den daglige ration.

Der er ligeledes tilføjet en fodringsplan for at detaljere fodringen i den periode, hvor der er adgang til græsningsarealer, og i perioden, hvor dyrene er indendørs.

Fodring af kalve:

Det præciseres, at kalvene dier hos moderen eller eventuelt hos en ammeko og får på denne måde mindst 85 % af deres foder (i tørstof) i hele deres levetid og frem til afsendelsen til slagteriet, og at de ikke må have adgang til trug. Disse bestemmelser erstatter den tidligere bestemmelse, som tillod, at tilsætning af mælkeerstatning som fuldfoder udgjorde højst 10 % af den samlede mælk, som dyret indtager.

Desuden er muligheden for at supplere kalvens foder med traditionelle fødevarer (sukker, friske æg) og med mælkeerstatning som tilskudsfoder blevet udvidet til at omfatte alle bedrifter, mens den kun omfattede bedrifter, der ikke solgte mælk i den tidligere produktspecifikation

Maksimumsgrænsen for tilskudsfoder er blevet ændret fra 35 til 50 kg (i tørstof) pr. kalv. Det tilføjes, at tilsætning af mælkeerstatning som tilskudsfoder først må finde sted fra en alder af 45 dage og er begrænset til de 2 og en halv måned, der går forud for slagtning.

Som for mødre og ammekøer tilføjes det, at kalvenes foder er GMO-frit.

Sammensætningen af mælkeerstatning som tilskudsfoder tilføjes sammen med en liste over godkendte råvarer samt forbudte kategorier og funktionelle grupper af tilsætningsstoffer.

Pleje af kalve:

Der tilføjes en bestemmelse om forbud mod enhver antibiotikabehandling af en kalv i de sidste 2 måneder før slagtning.

Indsamling og transport til slagteriet:

Der tilføjes bestemmelser for at regulere indsamling og transport af kalve til slagterier:

— forbud mod anvendelse af allopatiske bedøvende midler og elektriske stave

— tidsbegrænsning (7 timer) eller kilometerbegrænsning (200 km) for transport af kalve

— tilføjelse af muligheden for transit gennem et husdyrmarked eller et samlested

— tilføjelse af et krav om renlighed indtil afsendelsen.

Slagtning:

Der tilføjes bestemmelser for at regulere tiden mellem den sidste fodring og slagtning og ventetiden på slagteriet samt minimumsbetingelserne for fremføring til bedøvelsesstedet.

Aktiviteter efter slagtning:

Der tilføjes en række bestemmelser for at præcisere kravene til:

— køling (krav til nedkøling af kødet)

— udvælgelse af slagtekroppe (dække, fedtets farve og fasthed, slagtekroppenes farve)

— det sted, hvor udskæringerne pakkes

— dybfrysning (forbud mod nedfrysning, undtagen for kød bestemt til fremstilling af dybfrosset hakkekød)

— tilberedning af hakkekød og carpaccio (maksimal tid til igangsættelse af produktion efter slagtning, fedtsammensætning, kollagen/protein-forhold, hakkediameter, formningsforhold, hvis det er relevant, maksimal andel af frosset kød, der kan anvendes til fremstilling af dybfrosset hakkekød).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Beskrivelse

Kapitlerne i den tidligere produktspecifikation »Tilknytning til det naturlige miljø« og »Historie« er blevet erstattet af kapitlet »Beviser for tilknytning til det geografiske miljø«.

Kapitlet er i sin nye affattelse opdelt i tre underafsnit: »Det geografiske områdes særlige karakteristika«, »Det geografiske områdes egenart« og »Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber«.

Der ændres ikke på grundlaget for tilknytningen:

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Kontrolorgan

Beskrivelse

Alle bestemmelser om det gamle kontrolorgan, kontrolplanen, produkternes sporbarhed og distributionskanalerne udgår.

Kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig er anført: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Navn og kontaktoplysninger på certificeringsorganet kan findes på INAO's hjemmeside og i Europa-Kommissionens database.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Det nuværende stykke udgår og erstattes af en sætning, der angiver de obligatoriske lovgivningsmæssige elementer, der er specifikke for geografiske betegnelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

Afsnittet vises i form af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og metoden til evaluering heraf.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Veau du Limousin«

EU-referencenummer: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Veau du Limousin«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Veau du Limousin« stammer enten fra racen Limousin eller Charolais eller fra en krydsning mellem en forælder af racen Limousin og en forælder af racen Charolais, Salers, Normand eller Montbéliard.

»Veau du Limousin« slagtes i en alder af mellem 3 og 5 og en halv måned (mellem 91 og 168 dage) med en slagtet vægt på mellem 85 og 175 kg.

»Veau du Limousin« har en E-U-R-kropsbygning og en fedningsgrad på 2 eller 3.

Kun følgende kan være omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse:

— hele kroppe, halve kroppe, fjerdinger og udskæringer (klar til udskæring (PAD), enhed, der sælges til forbrugeren (UVC) eller catering (RHF))

— hakkekød eller carpaccio (UVC eller RHF)

— følgende slagtebiprodukter: kæber, lever, hjerte, nyre, halskirtel, mellemgulvsfedt, helt eller rullet hoved, klove, mave, nyretap, mellemgulvsmuskel og tunge.

Kød og slagteaffald fra »Veau du Limousin« sælges fersk eller dybfrosset.

Det rå kød fra »Veau du Limousin« har en hvid til rosa farve.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Veau du Limousin« fødes og opdrættes i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område omfatter følgende departementer, kantoner og kommuner:

— Departementerne Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne og Haute-Vienne i deres helhed

— Departementet Allier:

·Kantonerne Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3 og Montluçon-4

·Kommunerne 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 og Viplaix

— Departementet Cantal:

·Kantonen Ydes

·Kommunerne 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 og Le Vigean

— Departementet Cher:

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

— Departementet Indre:

·Kommunerne 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 og Vijon

— Departementet Lot:

·Kantonerne Cère et Ségala, Gourdon, Martel og Souillac

·Kommunerne 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 og Thédirac

— Departementet Puy-de-Dôme:

·Kommunerne 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 og Voingt

— Departementet Vienne:

Kommunerne 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 og Le Vigant

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ angivet kvalitet

☑ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen mellem »Veau du Limousin« og dens geografiske oprindelse er på den ene side baseret på dens omdømme og på den anden side på et kendetegn: kødets lyse farve, fra hvid til rosa.

Størstedelen af produktionen af »Veau du Limousin« finder sted i den nordvestlige del af Massif Central, men også i Dordogne og Charente.

Det geografiske område ligger under 1 000 meters højde. Jordbunden er hovedsagelig granit- eller skiferholdig, undtagen på den vestlige kam, hvor der er en kalkholdig jordbund fra mesozoisk tid med ler- og kiselbelægning. Bakket terræn dominerer overalt, og vand er et gennemgående træk i landskabet. Området har et modificeret kystklima, som er forholdsvis mildt med moderate gennemsnitstemperaturer (8-14 °C). Den årlige nedbørsmængde, som for det meste ligger over det nationale gennemsnit, varierer fra 800 til mere end 1 500 mm. Den er fordelt over hele året og er gunstig for en god græsproduktion.

Græsarealer og skovområder dominerer landbrugslandskabet.

Allerede i slutningen af det 19. århundrede specialiserede mange opdrættere i det geografiske område sig i produktion af fedekalve, der dier hos moderen. Denne produktion har udviklet sig frem til i dag og har gjort det geografiske område til det vigtigste produktionsområde i landet.

Produktionen af »Veau du Limousin« koncentrerer relativt meget arbejdskraft i forhold til landbrugsarealet og indgår typisk i blandet landbrug sammen med andre typer produktion (tobak, grøntsager, vin, svin, fede fjerkræ...). Bedrifterne er af fornuftige størrelser, da de er begrænset af arbejdsindsatsen og antallet af mødre, som skal have adgang til græsarealer. Foder produceret på bedriften udgør mindst 70 % af besætningens foder. I hele deres liv opdrættes mødrene efter den traditionelle driftsform med amning med cyklusser, hvor der skiftes mellem græsning og opstaldning. Kalvene dier hos moderen eller eventuelt hos en ammeko og får på denne måde mindst 85 % af deres foder, indtil de forlader bedriften. Om nødvendigt kan der i slutfedningsperioden gives mælkeerstatning som tilskudsfoder, der ikke overstiger 15 % af kalvenes samlede foder.

»Veau du Limousin« stammer enten fra racen Limousin eller Charolais eller fra en krydsning mellem en forælder af racen Limousin og en forælder af racen Charolais, Salers, Normand eller Montbéliard.

Maksimumsslagtealderen er 5 og en halv måned. Det rå kød er kendetegnet ved en lys farve (hvid til rosa).

Det geografiske områdes terræn, jordbund og klima fremmer produktionen af rigelige mængder græs. Dette græs, der anvendes sammen med andre ressourcer, der hovedsagelig produceres på bedriften, bruges til fodring af ammekøer. »Veau du Limousin«-kødets lyse farve skyldes, at kalvene udelukkende fodres med mælk, hvoraf mindst 85 % kommer fra moderen eller eventuelt en ammeko, samt kalvenes alder.

Omdømmet af »Veau du Limousin«, som blev skabt allerede i slutningen af det 19. århundrede, skyldes i høj grad produktionsmetoden og kødets farve. Produktet blev anerkendt gennem et første mærke opnået i 1970 og et andet i 1980, som gjorde det muligt for forbrugeren at identificere og adskille denne særlige produktion. I bladet »Art de vivre« fra 1994 hedder det: »Med klarsyn og ihærdighed har bønderne i Limousin forbedret en af deres få rigdomme og formået at gøre deres kalvekød til et af de bedste. Dette velsmagende produkts ry må dog ikke overskygge betydningen af de ressourcer, som befolkningen i Limousin udnytter gennem jagt og i de altid klare floder: hare med svinekøds- og kalvekødsfyld, ørredsoufflé eller krebsehaler med kantareller«. Udviklingen af produktionen og markedsføringen gjorde det muligt i begyndelsen af 1990'erne at nå op på 15 000 kalve, fordelt på næsten 300 butikker. »Veau du Limousin« promoveres regelmæssigt i den regionale og nationale gastronomi. Mange kokke (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, Logis de France-kokke osv.) tilbyder opskrifter med »Veau du Limousin« på internettet, og restauranter i hele Frankrig (Paris, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde osv.) har »Veau du Limousin« på menukortet. Som eksempel blev »Veau du Limousin« serveret som hovedret ved den franske præsidents nytårsmiddag den 31. december 2014.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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