C/2026/1639

16.3.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1639)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Veau du Limousin“

EU-Nr.: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Veau du Limousin“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Veau du Limousin“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Im Einklang mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ eingefügt, in der die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) angeführt sind.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Die ursprünglich von der Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin (Regionale Landwirtschaftskammer des Limousin) verwaltete g.g.A. „Veau du Limousin“ wird seit 2007 von LIMOUSIN PROMOTION verwaltet, einer Vereinigung, in der die Wirtschaftsbeteiligten dieser g.g.A. zusammengeschlossen sind. Sämtliche Informationen in Zusammenhang mit der Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin und der Erzeugungskette von „Veau du Limousin“ werden gestrichen. Die Kontaktdaten von LIMOUSIN PROMOTION werden hinzugefügt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Schlachtkörperhöchstgewicht:

Das Schlachtkörperhöchstgewicht wird geändert und von 150 kg auf 175 kg erhöht. Darüber hinaus wird die Bestimmung, die besagt, „es wird akzeptiert, dass 10 % der Schlachtkörper einer Schlachtcharge schwerer als 150 kg sein dürfen, wobei das Einzelgewicht höchstens 170 kg betragen darf“, gestrichen.

Höchstalter der Kälber:

Das Höchstalter für die Schlachtung der Kälber wird geändert und von fünf Monaten auf fünfeinhalb Monate (d. h. 168 Tage) erhöht. Es wird hinzugefügt, dass das Mindestschlachtalter von drei Monaten einem Alter von 91 Tagen entspricht.

Rasse:

Die Bestimmung, die besagt, „Die Kälber müssen aus dem Mutterkuhbestand der Rassen Limousin und Charolais, Kreuzungen zwischen diesen beiden Rassen oder Kreuzungen zwischen Limousin und Salers stammen“ wird durch die folgende Bestimmung ersetzt: „Bei‚Veau du Limousin‘ handelt es sich um Fleisch von Kälbern, die der Rasse Limousin oder Charolais angehören oder aus einer Kreuzung zwischen einem Elterntier der Rasse Limousin und einem Elterntier der Rasse Charolais, Salers, Normand oder Montbéliard stammen“.

Fettgewebe:

Es werden die folgenden Kriterien für die Beurteilung der Schlachtkörper hinzugefügt: „Schlachtkörper von ‚Veau du Limousin‘ zeichnen sich durch eine Fleischigkeit der Klasse E, U oder R sowie ein Fettgewebe der Klasse 2 oder 3 aus.“

Fleischfarbe:

Es wird eine Beschreibung der Farbe des Fleisches von „Veau du Limousin“ hinzugefügt: „Das Fleisch von ‚Veau du Limousin‘ weist in rohem Zustand eine weiße bis rosa Farbe auf.“

Aufmachungsformen:

Erzeugnisse, die mit der g.g.A. gekennzeichnet werden dürfen, werden genau spezifiziert. Es handelt sich um Fleisch (ganze Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, Schlachtkörperviertel und Teilstücke), Hackfleisch/Faschiertes* oder Fleisch, das als Carpaccio angeboten wird, sowie um eine Liste von Schlachtnebenerzeugnissen.

Es wird festgelegt, dass alle Erzeugnisse frisch oder tiefgefroren verkauft werden.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Geografisches Gebiet

Beschreibung

Es wird klargestellt, dass die Kälber in dem geografischen Gebiet geboren werden müssen.

Die Darstellung des geografischen Gebiets wird gemäß den nationalen redaktionellen Anforderungen aktualisiert. Das nunmehr angegebene geografische Gebiet umfasst das Gebiet, das sich aus der Verbindung der Karte und der Liste der Kantone, die in der bisherigen Fassung der Produktspezifikation aufgeführt waren, ergibt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Die Angaben zur Rückverfolgbarkeit werden in Zusammenhang mit den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen aktualisiert. Es werden Verpflichtungen in Bezug auf Meldungen und Aufzeichnungen eingeführt, die für die Überwachung der Einhaltung der Erzeugungsbedingungen zweckdienlich sind.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Historische Bezugnahmen:

Die Textpassagen mit den Überschriften „Traditionelles Know-how“ und „Ausrüstung und besondere Arbeitsmethoden“ in der bisherigen Fassung der Produktspezifikation, in denen die alten Verfahren (die sich teilweise weiterentwickelt haben) erläutert wurden, werden gestrichen.

Kälber zur Erneuerung des Zuchttierbestands:

In der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird die folgende Bestimmung gestrichen: „In jedem Zuchtbetrieb ist nur eine Art der Erzeugung von Schlachtkälbern gemäß den in dieser Produktspezifikation festgelegten Vorschriften zulässig.“

Die folgende Bestimmung wird hinzugefügt: „Kälber, die in dem Betrieb geboren und für die Erneuerung von dessen Zuchttierbestand bestimmt sind, können an demselben Ort aufgezogen werden wie Kälber, die für die g.g.A. vorgesehen sind, sofern die für die Erneuerung des Zuchttierbestands bestimmten Kälber in das Zuchtbuch eingetragen werden, um die Steuerung der Erzeugung von Kälbern für die g.g.A. und die Rückverfolgbarkeit der Ernährung der Kälber sicherzustellen.“

Geburt:

In der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird die folgende Bestimmung gestrichen: „Die Kälber müssen in dem Betrieb geboren werden. Um etwaige Verluste auszugleichen, ist eine Adoption von bis zu drei Wochen alten Tieren zulässig. Sie müssen alle nachstehend aufgeführten Haltungsbedingungen erfüllen.“ Sie wird durch die folgende Bestimmung ersetzt: „Die Kälber werden in demselben Betrieb geboren und aufgezogen.“

Ställe:

Es werden die Anforderungen an die Ställe, in denen die Tiere untergebracht sind, festgelegt: Einfall von Tageslicht, ständiger Zugang zu einem Tränksystem für Mutterkühe, Vorhandensein einer weichen und trockenen pflanzlichen Einstreu für die Mutterkühe und ihre Kälber, natürliche oder mechanische Belüftung, mindestens jährliche Desinfektion.

Ernährung der Mutter- und Ammenkühe:

Es werden Bestimmungen über die Ernährung der Mutter- und Ammenkühe hinzugefügt. Es wird festgelegt, dass die Mutter- und Ammenkühe in kombinierter Haltung mit einem Wechsel zwischen Weide- und Stallhaltung und einer jährlichen Weidezeit von mindestens sechs Monaten gehalten werden. Es wird zudem vorgegeben, dass ihr Futter zu mindestens 70 % aus dem Betrieb stammen muss. Des Weiteren ist vorgeschrieben, dass das Futter keine GVO enthalten darf und zur Herstellung der Silage keine chemischen Silierzusätze verwendet werden dürfen. Außerdem wird hinzugefügt, dass die Tagesration nicht ausschließlich aus Silage bestehen darf.

Ergänzend wird ein Futterplan aufgenommen, um die Fütterung während der Weidezeit und der Stallhaltung zu regeln.

Fütterung und Tränkung der Kälber:

Es wird ausgeführt, dass mindestens 85 % der Futterration (bezogen auf die Trockenmasse) der Kälber während ihres gesamten Lebens bis zu ihrem Transport zum Schlachtbetrieb aus Muttermilch bestehen muss und sie keinen Zugang zum Futtertrog haben dürfen. Diese Bestimmungen ersetzen die frühere Bestimmung, gemäß der eine Zufütterung von Milchaustausch-Alleinfuttermitteln bis zu einem Höchstanteil von 10 % der von dem Kalb insgesamt verzehrten Milchmenge zulässig war.

Darüber hinaus wird die Möglichkeit, die Ernährung der Kälber mit traditionellen Futtermitteln (Zucker, frische Eier) und einem Milchaustausch-Ergänzungsfuttermittel zu ergänzen, auf alle Betriebe ausgedehnt, während dies in der bisherigen Fassung der Produktspezifikation nur für diejenigen Betriebe, die keine Milch verkaufen, galt.

Die Höchstmenge, die an Ergänzungsfuttermitteln verabreicht werden darf, wird von 35 kg auf 50 kg (bezogen auf die Trockenmasse) pro Kalb erhöht. Es wird hinzugefügt, dass Milchaustausch-Ergänzungsfuttermittel erst ab dem Alter von 45 Tagen verabreicht werden dürfen und die Zufütterung auf die zweieinhalb Monate vor der Schlachtung beschränkt ist.

Zudem wird ergänzt, dass das Futter der Kälber – ebenso wie das der Mutter- und Ammenkühe – keine GVO enthalten darf.

Die Zusammensetzung des Milchaustausch-Ergänzungsfuttermittels sowie eine Liste der zugelassenen Rohstoffe und der verbotenen Kategorien und Funktionsgruppen von Zusatzstoffen werden hinzugefügt.

Kälbergesundheit:

Es wird eine Bestimmung eingeführt, gemäß der jedwede Behandlung der Kälber mit Antibiotika in den zwei Monaten vor der Schlachtung verboten ist.

Sammeln und Transport zum Schlachtbetrieb:

Es werden Bestimmungen hinzugefügt, mit denen das Sammeln und der Transport der Kälber zum Schlachtbetrieb geregelt werden:

— Verbot der Verwendung von allopathischen Beruhigungsmitteln und Elektrotreibern,

— Begrenzung des Transports der Kälber im Hinblick auf die Dauer (sieben Stunden) oder die Strecke (200 km),

— Hinzufügung der Möglichkeiten, die Tiere auf Schlachtviehmärkten zu verkaufen oder sie zunächst in Auswahlzentren zu verbringen,

— Aufnahme einer Anforderung an die Sauberkeit bis zum Transport.

Schlachtung:

Es werden Bestimmungen hinzugefügt, mit denen die Zeitspanne zwischen der letzten Tränkung und der Schlachtung sowie die Wartezeit in dem Schlachtbetrieb geregelt werden. Außerdem werden die Mindestbedingungen festgelegt, die einzuhalten sind, wenn die Tiere zur Betäubungsstelle gebracht werden.

Vorgänge nach der Schlachtung:

Es werden mehrere Bestimmungen aufgenommen, um die Anforderungen in Bezug auf die folgenden Vorgänge zu spezifizieren:

— Abkühlen (Bedingungen für die Kühlung des Fleisches),

— Auswahl der Schlachtkörper (Fettabdeckung, Farbe und Festigkeit des Fettes, Farbe der Schlachtkörper),

— Ort, an dem die Verpackung der Teilstücke erfolgt,

— Tiefgefrieren (Verbot des Einfrierens, mit Ausnahme von Fleisch, das für die Herstellung von tiefgefrorenem Hackfleisch/Faschiertem bestimmt ist),

— Zubereitung von Hackfleisch/Faschiertem und Carpaccio (maximale Zeitspanne für die Herstellung nach der Schlachtung, Fettzusammensetzung, Kollagen-Eiweiß-Verhältnis, Durchmesser des Hackfleischs/Faschierten, gegebenenfalls Bedingungen für das Formen, Höchstanteil an gefrorenem Fleisch, der zur Herstellung von tiefgefrorenem Hackfleisch/Faschiertem verwendet werden darf).

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

Die Kapitel „Zusammenhang mit der natürlichen Umgebung“ und „Historie“ in der bisherigen Fassung der Produktspezifikation werden durch das Kapitel „Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt“ ersetzt.

Das Kapitel ist in der neuen Fassung in drei Teile untergegliedert: „Besonderheit des geografischen Gebiets“, „Besonderheit des Erzeugnisses“ und „Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses“.

Die Grundlagen dieses Zusammenhangs sind unverändert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollstelle

Beschreibung

Alle Bestimmungen in Bezug auf die alte Kontrollstelle, den Kontrollplan, die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse und die Vertriebswege werden gestrichen.

Es werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Elemente für geografische Angaben aufgeführt werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Nationale Anforderungen

Beschreibung

Die Rubrik wird in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der entsprechenden Bewertungsmethode dargestellt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Veau du Limousin“

EU-Nr.: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Name(n)**

„Veau du Limousin“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 – FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei „Veau du Limousin“ handelt es sich um Fleisch von Kälbern, die der Rasse Limousin oder Charolais angehören oder aus einer Kreuzung zwischen einem Elterntier der Rasse Limousin und einem Elterntier der Rasse Charolais, Salers, Normand oder Montbéliard stammen.

Die für „Veau du Limousin“ bestimmten Kälber werden im Alter zwischen drei und fünfeinhalb Monaten (91 bis 168 Tage) mit einem Schlachtkörpergewicht von 85 bis 175 kg geschlachtet.

Schlachtkörper von „Veau du Limousin“ zeichnen sich durch eine Fleischigkeit der Klasse E, U oder R sowie ein Fettgewebe der Klasse 2 oder 3 aus.

Mit der g.g.A. gekennzeichnet werden dürfen nur:

— ganze Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, Schlachtkörperviertel und Teilstücke in den Aufmachungen mit den Bezeichnungen „schnittfertig“ (prêt à découper, PAD), „Verbraucherverkaufseinheit“ (Unité Vente Consommateur, UVC) oder „Außer-Haus-Verpflegung“ (Restauration Hors Foyer, RHF),

— Hackfleisch/Faschiertes und Fleisch, das als Carpaccio (UVC oder RHF) angeboten wird,

— folgende Schlachtnebenerzeugnisse: Bäckchen, Leber, Herz, Nieren, Bries, Gekröse, ganzer Kopf oder Presskopf, Füße, Pansen, Saumfleisch, Nierenzapfen und Zunge.

Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse von „Veau du Limousin“ werden frisch oder tiefgefroren verkauft.

Das Fleisch von „Veau du Limousin“ weist in rohem Zustand eine weiße bis rosa Farbe auf.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Für „Veau du Limousin“ bestimmte Kälber werden in dem geografischen Gebiet geboren und aufgezogen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Departements, Kantons und Gemeinden:

— Departements Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne und Haute-Vienne in ihrer Gesamtheit

— Departement Allier:

Kantone Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4

Gemeinden 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

·GemeindenAlly, 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:

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

— Departement Indre:

·Gemeinden 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:

Kantone Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac

·Gemeinden 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:

·Gemeinden 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:

Gemeinden 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☐ bestimmte Qualität

☑ andere Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Veau du Limousin“ und seinem geografischen Ursprung beruht zum einen auf seinem Ansehen und zum anderen auf einer Eigenschaft, nämlich der hellen, von weiß bis rosa reichenden Farbe des Fleisches.

„Veau du Limousin“ wird überwiegend im nordwestlichen Teil des Zentralmassivs, aber auch in den Departements Dordogne und Charente erzeugt.

Das geografische Gebiet liegt in einer Höhe von weniger als 1 000 m. Die Böden bestehen überwiegend aus Granit oder Schiefer, nur am westlichen Rand des Gebiets sind Kalkböden aus dem Mesozoikum zu finden, die von ton- und kieselhaltigen Schichten bedeckt sind. Die Hügellandschaft prägt das gesamte Gebiet, in dem Wasser allgegenwärtig ist. Es herrscht ein relativ mildes, modifiziertes ozeanisches Klima mit recht niedrigen Durchschnittstemperaturen von 8 bis 14 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt meistens über dem nationalen Durchschnitt und schwankt zwischen Werten von 800 mm bis über 1 500 mm. Die Niederschläge sind über das ganze Jahr verteilt, was ein gutes Graswachstum begünstigt.

Der landwirtschaftliche Raum, der zusammen mit den bewaldeten Massiven das gesamte Gebiet einnimmt, wird von Grünland beherrscht.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts haben sich zahlreiche Züchter des geografischen Gebiets auf die Zucht von Milchkälbern, die von den Mutterkühen gesäugt werden, spezialisiert. Dieser Trend hat sich bis heute weiterentwickelt, sodass das geografische Gebiet das wichtigste Erzeugungsgebiet des Landes ist.

Die Erzeugung von „Veau du Limousin“ ist mit Blick auf die landwirtschaftliche Fläche arbeitsintensiv und wird in landwirtschaftlichen Mischbetrieben häufig mit anderen Erzeugnissen (Tabak, Gemüse, Wein, Schweine, Fettgeflügel usw.) kombiniert. Bedingt durch die anfallende Arbeit und das Erfordernis, dass für die Zahl der Mutterkühe ausreichend Weideland verfügbar sein muss, sind die Zuchtbetriebe von überschaubarer Größe. Die im eigenen Betrieb erzeugten Futtermittel müssen mindestens 70 % des Futters der Herde ausmachen. Die Mutterkühe werden während ihres gesamten Lebens nach der traditionellen Mutterkuhhaltung gehalten, bei der sich Weide- und Stallhaltung abwechseln. Mindestens 85 % der Futterration der Kälber besteht aus Muttermilch. Sie werden bis zum Verlassen des Betriebs von ihrer Mutter bzw. gegebenenfalls von einer Ammenkuh gesäugt. In der Endmastphase kann, falls erforderlich, zusätzlich ein Milchaustausch-Ergänzungsfuttermittel verfüttert werden. Dies darf höchstens 15 % der Gesamtfuttermenge der Kälber ausmachen.

Bei „Veau du Limousin“ handelt es sich um Fleisch von Kälbern, die der Rasse Limousin oder Charolais angehören oder aus einer Kreuzung zwischen einem Elterntier der Rasse Limousin und einem Elterntier der Rasse Charolais, Salers, Normand oder Montbéliard stammen.

Das Höchstschlachtalter beträgt fünfeinhalb Monate. Das rohe Fleisch zeichnet sich durch eine helle (von weiß bis rosa reichende) Farbe aus.

Geländeform, Böden und Klima des geografischen Gebiets begünstigen ein üppiges Graswachstum. Dieses Gras wird zusammen mit weiteren hauptsächlich im Betrieb erzeugten Futtermitteln für die Ernährung der ihre Kälber säugenden Mutterkühe verwendet. Die helle Farbe des Fleisches von „Veau du Limousin“ ist auf die ausschließliche Milchernährung der Kälber, die zu mindestens 85 % mit Muttermilch gesäugt werden, sowie auf das Alter der Kälber zurückzuführen.

Das Ansehen von „Veau du Limousin“, das sich seit Ende des 19. Jahrhunderts entwickelt hat, hängt in hohem Maße mit der Art der Erzeugung und der Farbe des Fleisches zusammen. Es wurde durch die Verleihung eines ersten Gütezeichens im Jahr 1970 sowie eines weiteren Gütezeichens im Jahr 1980 gefestigt, die es ermöglichten, diese besondere Erzeugung für den Verbraucher zu identifizieren und zu kennzeichnen. 1994 war in der Zeitschrift „Art de vivre“ zu lesen: „Die Bauern aus dem Limousin haben es geschafft, ihre Kälber zu einer der besten Fleischsorten zu machen, indem sie einen ihrer wenigen Schätze mit Weitsicht und Beharrlichkeit verbessert haben. Die Berühmtheit dieses schmackhaften Erzeugnisses darf jedoch nicht vergessen lassen, dass die Bewohner des Limousin auch außergewöhnliche Gerichte mit ihren Jagderzeugnissen und hervorragenden Fischen aus ihren stets klares Wasser führenden Flüssen zu bieten haben, wie z. B. Hase mit einer Füllung aus Schweine- und Kalbfleisch, Forellensoufflé oder Krebsschwänze mit Pfifferlingen/Eierschwammerln*.“ Durch den Ausbau der Erzeugung und der Kommunikationswege konnten Anfang der 1990er-Jahre 15 000 Kälber in fast 300 Läden verkauft werden. Das Erzeugnis „Veau du Limousin“ wird regelmäßig in der regionalen und nationalen Gastronomie gewürdigt. Viele Küchenchefs (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, Chefs des logis de France usw.) stellen Rezepte für „Veau du Limousin“ im Internet ein und bieten Gerichte mit dem Erzeugnis auf ihren Karten in den Restaurants in ganz Frankreich (Paris, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde usw.) an. So war beispielsweise „Veau du Limousin“ am 31. Dezember 2014 das Hauptgericht des Silvestermenüs des Präsidenten der Französischen Republik.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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