Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/1639

16.3.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/1639)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Veau du Limousin»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Veau du Limousin»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Οργανισμός

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Veau du Limousin» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Προστίθεται η ενότητα «Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους», στην οποία παρατίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l'origine — INAO) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αιτούσα ομάδα

Περιγραφή

Από το 2007 η ΠΓΕ «Veau du Limousin», η οποία αρχικά τελούσε υπό τη διαχείριση του Περιφερειακού Γεωργικού Επιμελητηρίου Limousin, τελεί υπό τη διαχείριση του LIMOUSIN PROMOTION, του οργανισμού στον οποίο συμμετέχουν οι επιχειρήσεις της εν λόγω ΠΓΕ. Απαλείφονται όλα τα στοιχεία σχετικά με το Περιφερειακό Γεωργικό Επιμελητήριο Limousin και τον τομέα «Veau du Limousin». Προστίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του LIMOUSIN PROMOTION.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Μέγιστο βάρος σφαγίου:

Το μέγιστο βάρος του σφαγίου αυξάνεται από 150 kg σε 175 kg. Απαλείφεται η διάταξη «επιτρέπεται το 10 % των σφαγίων σε συγκεκριμένη παρτίδα προς σφαγή να υπερβαίνει τα 150 kg, εφόσον το ατομικό βάρος δεν υπερβαίνει τα 170 kg».

Ανώτατο όριο ηλικίας των μόσχων:

Το ανώτατο όριο ηλικίας των μόσχων κατά τη σφαγή αυξάνεται από πέντε μήνες σε πεντέμισι μήνες (δηλαδή 168 ημέρες). Προστίθεται ότι το κατώτατο όριο ηλικίας κατά τη σφαγή είναι 91 ημέρες.

Φυλή:

Η διάταξη «Οι μόσχοι προέρχονται από ζώα που ανήκουν σε κοπάδια θηλαζουσών αγελάδων των φυλών Limousin και Charolais, σε διασταυρώσεις μεταξύ των δύο αυτών φυλών ή σε διασταυρώσεις Limousin-Salers» αντικαθίσταται από τη διάταξη «Οι μόσχοι "Veau du Limousin" είναι είτε μόσχοι Limousin ή Charolais είτε διασταύρωση μεταξύ ενός γονέα Limousin και ενός γονέα που προέρχεται από τις φυλές Charolais, Salers, Normand ή Montbéliard.».

Κατάσταση πάχυνσης:

Προστίθενται κριτήρια σχετικά με τον τρόπο αξιολόγησης της διάπλασης του σφαγίου: «Οι κλάσεις διάπλασης των σφαγίων "Veau du Limousin" είναι E, U ή R, με βαθμό κατάστασης πάχυνσης 2 ή 3.».

Χρώμα του κρέατος:

Προστίθεται περιγραφή του χρώματος του κρέατος «Veau du Limousin»: «Το χρώμα του νωπού κρέατος "Veau du Limousin" κυμαίνεται από λευκό έως ροζ.».

Τρόποι παρουσίασης:

Παρέχονται λεπτομέρειες σχετικά με τα προϊόντα που είναι επιλέξιμα για την ΠΓΕ, δηλαδή κρέας (ολόκληρα σφάγια, μισά σφάγια, τέταρτα του σφαγίου και τεμάχια), κιμάς ή κρέας σε μορφή καρπάτσιο, καθώς και κατάλογος των παραπροϊόντων σφαγίων.

Διευκρινίζεται ότι όλα αυτά τα προϊόντα πωλούνται είτε νωπά είτε κατεψυγμένα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Διευκρινίζεται ότι οι μόσχοι γεννιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Επικαιροποιούνται οι πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή σύμφωνα με τις σχετικές εθνικές απαιτήσεις. Η γεωγραφική περιοχή που πρέπει να συμπεριληφθεί είναι αυτή που προκύπτει από τον συνδυασμό του χάρτη και του καταλόγου των καντονιών που περιλαμβανόταν στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται οι πληροφορίες σχετικά με την ιχνηλασιμότητα σύμφωνα με τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος στο σύνολό τους. Προστίθενται πληροφορίες σχετικά με τις δηλώσεις και τα μητρώα που είναι χρήσιμα για την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Ιστορικό:

Απαλείφονται οι ενότητες της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Μακροχρόνια τεχνογνωσία» και «Ειδικός εξοπλισμός και μέθοδοι εργασίας», οι οποίες αναφέρονται ως παραδείγματα παλαιών πρακτικών (ορισμένες από τις οποίες έχουν έκτοτε εξελιχθεί).

Μόσχοι που προορίζονται για την ανανέωση κοπαδιών αναπαραγωγής:

Απαλείφεται η ακόλουθη διάταξη, η οποία περιλαμβανόταν προηγουμένως στον τίτλο «Περιγραφή του προϊόντος»: «Εντός της ίδιας εκμετάλλευσης επιτρέπεται μόνο ένας τύπος παραγωγής μοσχαρίσιου κρέατος, σύμφωνα με τα πρότυπα που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.».

Προστίθεται η ακόλουθη διάταξη: «Οι μόσχοι που γεννιούνται στην εκμετάλλευση και προορίζονται για την εξασφάλιση της ανανέωσης του κοπαδιού αναπαραγωγής στην εκμετάλλευση μπορούν να εκτρέφονται στον ίδιο τόπο με τους μόσχους που προορίζονται για την ΠΓΕ, υπό την προϋπόθεση ότι οι μόσχοι που προορίζονται για την ανανέωση του κοπαδιού καταχωρίζονται στο κτηνοτροφικό μητρώο, ώστε να διασφαλίζεται ο κατάλληλος έλεγχος των μόσχων που προορίζονται για την ΠΓΕ και η ιχνηλασιμότητα της τροφής τους.».

Γέννηση:

Η διάταξη «Οι μόσχοι γεννιούνται στην εκμετάλλευση. Για την αντιστάθμιση πιθανών απωλειών, μπορεί να επιτραπεί η υιοθέτηση μόσχων ηλικίας έως τριών εβδομάδων, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν όλες τις απαιτήσεις εκτροφής που ορίζονται κατωτέρω», η οποία περιλαμβανόταν στην ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος», απαλείφεται και αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Οι μόσχοι γεννιούνται και εκτρέφονται στην ίδια εκμετάλλευση.».

Κτίρια:

Έχουν καθοριστεί απαιτήσεις για τα κτίρια στα οποία στεγάζονται τα ζώα: ύπαρξη φυσικού φωτός, μόνιμη πρόσβαση σε σύστημα ποτίσματος για τις μητέρες, διαθεσιμότητα μαλακής, ξηρής στρωμνής φυτικού τύπου για τις μητέρες και τους μόσχους, φυσικός ή μηχανικός αερισμός, απολύμανση τουλάχιστον σε ετήσια βάση.

Διατροφή μητέρων και αγελάδων-τροφών:

Προστίθενται διατάξεις σχετικά με τη διατροφή των μητέρων και των αγελάδων-τροφών. Διευκρινίζεται ότι οι μητέρες και οι αγελάδες-τροφοί εκτρέφονται με εναλλασσόμενους κύκλους βοσκής και σταβλισμού, με ελάχιστη περίοδο βόσκησης έξι μηνών ετησίως. Διευκρινίζεται επίσης ότι τουλάχιστον το 70 % της τροφής τους πρέπει να προέρχεται από την εκμετάλλευση. Απαιτείται επίσης η τροφή τους να είναι απαλλαγμένη από ΓΤΟ και να μην χρησιμοποιούνται χημικοί παράγοντες ενσίρωσης κατά την παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών. Μια άλλη απαίτηση είναι ότι οι ενσιρωμένες ζωοτροφές δεν πρέπει να αποτελούν τη μοναδική ημερήσια τροφή τους.

Προστίθεται πρόγραμμα σίτισης για τον καθορισμό των απαιτήσεων σίτισης για την περίοδο κατά την οποία έχουν πρόσβαση σε βοσκότοπους και όταν παραμένουν σε εσωτερικούς χώρους.

Παροχή τροφής και νερού στους μόσχους:

Διευκρινίζεται ότι ο θηλασμός αντιστοιχεί τουλάχιστον στο 85 % (ξηρά ουσία) της τροφής που λαμβάνουν οι μόσχοι καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους έως ότου σταλούν για σφαγή και ότι οι μόσχοι δεν έχουν πρόσβαση σε ποτίστρες. Οι διατάξεις αυτές αντικαθιστούν την προηγούμενη διατύπωση, σύμφωνα με την οποία επιτρεπόταν η χορήγηση πλήρους υποκατάστατου γάλακτος με ανώτατο όριο το 10 % της συνολικής ποσότητας γάλακτος που καταναλώνει το ζώο.

Επιπλέον, η δυνατότητα συμπλήρωσης της διατροφής των μόσχων με παραδοσιακά τρόφιμα (ζάχαρη, νωπά αυγά) και συμπληρωματικά υποκατάστατα γάλακτος επεκτείνεται σε όλες τις εκμεταλλεύσεις, ενώ στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών, αυτή επιτρεπόταν μόνο σε εκμεταλλεύσεις που δεν πωλούσαν γάλα.

Το ανώτατο όριο διανεμόμενης συμπληρωματικής τροφής αυξάνεται από 35 σε 50 χιλιόγραμμα (σε ξηρά ουσία) ανά μόσχο. Προστίθεται ότι τα συμπληρωματικά υποκατάστατα γάλακτος επιτρέπονται μόνο μετά την ηλικία των 45 ημερών και ότι η χρήση τους περιορίζεται στους δυόμισι μήνες πριν από τη σφαγή.

Όπως και για τις μητέρες και τις αγελάδες-τροφούς, προστίθεται ότι η τροφή των μόσχων πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ΓΤΟ.

Προστίθεται η σύνθεση του συμπληρωματικού υποκατάστατου γάλακτος, καθώς και κατάλογος εγκεκριμένων πρώτων υλών και απαγορευμένων κατηγοριών και λειτουργικών ομάδων πρόσθετων υλών.

Φροντίδα των μόσχων:

Προστίθεται διάταξη σύμφωνα με την οποία δεν επιτρέπεται η θεραπεία μόσχων με αντιβιοτικά κατά τους δύο μήνες πριν από τη σφαγή.

Συγκέντρωση και μεταφορά στο σφαγείο:

Προστίθενται διατάξεις για τη ρύθμιση του τρόπου συγκέντρωσης και μεταφοράς των μόσχων στο σφαγείο:

— απαγόρευση της χρήσης αλλοπαθητικών ηρεμιστικών και ηλεκτρικών ράβδων·

— όρια όσον αφορά τον χρόνο (7 ώρες) ή την απόσταση (200 km) κατά τη μεταφορά των μόσχων·

— προστίθεται η δυνατότητα συγκέντρωσης των ζώων σε αγορές ζώντων ζώων ή κέντρα συγκέντρωσης·

— προστίθεται απαίτηση για τη διασφάλιση της καθαριότητας έως την αποστολή των μόσχων.

Σφαγή:

Προστίθενται διατάξεις για τη ρύθμιση του χρονικού διαστήματος μεταξύ της τελευταίας χορήγησης νερού και της σφαγής και του χρόνου αναμονής στο σφαγείο, καθώς και για τον καθορισμό των ελάχιστων προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούνται κατά τη μεταφορά των ζώων στον χώρο αναισθητοποίησης.

Εργασίες μετά τη σφαγή:

Προστίθενται διάφορες διατάξεις για τον προσδιορισμό των απαιτήσεων σχετικά με:

— την ψύξη (συνθήκες υπό τις οποίες πρέπει να πραγματοποιείται η ψύξη του κρέατος)·

— την επιλογή σφαγίων (κατάσταση πάχυνσης, χρώμα και συμπαγής υφή, χρώμα σφαγίων)·

— τοποθεσία συσκευασίας των τεμαχίων·

— βαθιά κατάψυξη (απαγόρευση κατάψυξης με εξαίρεση το κρέας που προορίζεται για την παραγωγή κιμά βαθιάς κατάψυξης)·

— παρασκευή κιμά και καρπάτσιο (μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος επεξεργασίας μετά τη σφαγή, σύνθεση λίπους, αναλογία κολλαγόνου/πρωτεΐνης, διάμετρος άλεσης, όροι μορφοποίησης, κατά περίπτωση, μέγιστο ποσοστό κατεψυγμένου κρέατος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή κιμά βαθιάς κατάψυξης).

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον

Περιγραφή

Οι ενότητες της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Δεσμός με το φυσικό περιβάλλον» και «Ιστορία» αντικαθίστανται από την ενότητα με τίτλο «Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή».

Η νέα ενότητα διαρθρώνεται σε τρεις υποενότητες: «Ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής», «Ιδιαιτερότητα του προϊόντος» και «Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος».

Η βάση για τον δεσμό παραμένει αμετάβλητη.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οργανισμός ελέγχου

Περιγραφή

Απαλείφονται όλες οι διατάξεις που περιγράφουν λεπτομερώς τη δομή του προηγούμενου οργανισμού ελέγχου, το σχέδιο ελέγχου, την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων και τους διαύλους διανομής.

Αναφέρονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων αρχών ελέγχου στη γαλλική επικράτεια, δηλ. το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (στο εξής: INAO) και η Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Η ισχύουσα παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που περιγράφει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία που διέπουν ειδικά τις γεωγραφικές ενδείξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Η παρούσα ενότητα παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα στον οποίο εμφανίζονται τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και οι μέθοδοι αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Veau du Limousin»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Veau du Limousin»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι μόσχοι «Veau du Limousin» πρέπει να είναι είτε μόσχοι Limousin ή Charolais είτε διασταύρωση μεταξύ ενός γονέα Limousin και ενός γονέα που προέρχεται από τις φυλές Charolais, Salers, Normand ή Montbéliard.

Οι μόσχοι «Veau du Limousin» σφάζονται σε ηλικία μεταξύ τριών μηνών και πεντέμισι μηνών (μεταξύ 91 και 168 ημερών) και με βάρος σφαγίου μεταξύ 85 και 175 χιλιόγραμμων.

Οι κλάσεις διάπλασης των σφαγίων «Veau du Limousin» είναι E, U ή R, με βαθμό κατάστασης πάχυνσης 2 ή 3.

Μόνο τα ακόλουθα προϊόντα είναι επιλέξιμα για την ΠΓΕ:

— κρέας σε ολόκληρα σφάγια, μισά σφάγια, τέταρτα του σφαγίου και τεμάχια (έτοιμο προς τεμαχισμό [Prêt à Découper — PAD], μονάδες πώλησης στους καταναλωτές [Unité de Vente Consommateur — UVC] ή εστίαση εκτός οικίας [Restauration Hors Foyer — RHF])·

— κιμάς ή κρέας σε μορφή καρπάτσιο (μονάδες πώλησης στους καταναλωτές ή εστίαση εκτός οικίας)·

— τα ακόλουθα παραπροϊόντα σφαγίων: μάγουλα, συκώτι, καρδιά, νεφρά, γλυκάδια, μπόλια, κεφάλι (ολόκληρο ή σε ρολό), πόδια, κοιλιά, διάφραγμα, στύλοι διαφράγματος και γλώσσα.

Το κρέας και τα παραπροϊόντα του «Veau du Limousin» πωλούνται είτε νωπά είτε κατεψυγμένα.

Το χρώμα του νωπού κρέατος «Veau du Limousin» κυμαίνεται από λευκό έως ροζ.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα ζώα «Veau du Limousin» γεννιούνται και εκτρέφονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Στη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνονται οι ακόλουθοι νομοί, καντόνια και δήμοι:

— Ολόκληροι οι νομοί Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne και Haute-Vienne

— Νομός Allier:

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

·Δήμοι 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

— Νομός Cantal:

·Καντόνι Ydes

·Δήμοι 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

— Νομός Cher:

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

— Νομός Indre:

·Δήμοι 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

— Νομός Lot:

·Καντόνια Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac

·Δήμοι 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

— Νομός Puy-de-Dôme:

·Δήμοι 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

— Νομός Vienne:

·Δήμοι 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ Φήμη

☐ Συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό

☑ Άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός μεταξύ του «Veau du Limousin» και της γεωγραφικής του προέλευσης βασίζεται τόσο στη φήμη του όσο και σε ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό: το ανοιχτό χρώμα του κρέατός του, το οποίο κυμαίνεται από λευκό έως ροζ.

Το «Veau du Limousin» παράγεται κυρίως στο βορειοδυτικό τμήμα της οροσειράς Massif Central, αλλά και στις περιοχές Dordogne και Charente.

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο των 1 000 μέτρων. Τα εδάφη είναι ως επί το πλείστον γρανιτικά ή σχιστολιθικά, με εξαίρεση το δυτικό όριο, το οποίο περιλαμβάνει ασβεστολιθικά εδάφη δευτερογενούς προέλευσης που καλύπτονται από αργιλοπυριτικό επιφανειακό στρώμα. Το ανάγλυφο είναι κατά κύριο λόγο λοφώδες και υπάρχει πάντα διαθέσιμο νερό. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από τροποποιημένο ωκεάνιο κλίμα, αρκετά ήπιο με χαμηλές μέσες θερμοκρασίες (8 έως 14 °C). Οι ετήσιες βροχοπτώσεις υπερβαίνουν ως επί το πλείστον τον εθνικό μέσο όρο και κυμαίνονται από 800 έως πάνω από 1 500 mm. Καθώς κατανέμονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, ευνοούν την καλή παραγωγή χόρτου.

Το μεγαλύτερο μέρος της γεωργικής γης είναι βοσκότοποι και εναλλάσσονται με δασικές εκτάσεις.

Από το τέλος του 19ου αιώνα πολλοί γεωργοί της γεωγραφικής περιοχής έχουν εξειδικευθεί στην παραγωγή μόσχων γάλακτος που εκτρέφονται μαζί με τις μητέρες τους. Η δραστηριότητα αυτή συνεχίζει να αναπτύσσεται μέχρι σήμερα, καθιστώντας τη γεωγραφική περιοχή τη σημαντικότερη περιοχή παραγωγής στη Γαλλία.

Η παραγωγή του «Veau du Limousin» χαρακτηρίζεται από υψηλή ένταση εργασίας όσον αφορά τη γεωργική έκταση και συχνά συνδυάζεται με μεικτές καλλιέργειες και άλλα είδη παραγωγής (καπνός, λαχανικά, αμπέλια, χοίροι, λιπαρά πουλερικά κ.λπ.). Οι εκμεταλλεύσεις είναι ανθρώπινης κλίμακας, διότι το μέγεθος περιορίζεται από την απαιτούμενη εργασία και τον αριθμό των μητέρων που χρειάζονται πρόσβαση σε βοσκότοπο. Τουλάχιστον το 70 % της διατροφής του κοπαδιού πρέπει να προέρχεται από χορτονομές που παράγονται στην εκμετάλλευση. Κατά τη διάρκεια της ζωής τους, οι μητέρες εκτρέφονται σύμφωνα με το παραδοσιακό σύστημα θηλαζουσών αγελάδων, με εναλλασσόμενους κύκλους βοσκής και σταβλισμού. Ο θηλασμός αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 85 % της διατροφής των μόσχων, είτε από τις μητέρες τους είτε από αγελάδα-τροφό μέχρι την αποχώρησή τους από την εκμετάλλευση. Εάν είναι αναγκαίο, μπορεί να προστεθεί υποκατάστατο γάλακτος που δεν υπερβαίνει το 15 % της συνολικής διατροφής των μόσχων κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Οι μόσχοι «Veau du Limousin» πρέπει να είναι είτε μόσχοι Limousin ή Charolais είτε διασταύρωση μεταξύ ενός γονέα Limousin και ενός γονέα που προέρχεται από τις φυλές Charolais, Salers, Normand ή Montbéliard.

Το ανώτατο όριο ηλικίας κατά τη σφαγή είναι οι πεντέμισι μήνες. Το νωπό κρέας έχει χαρακτηριστικό ανοιχτό χρώμα (λευκό έως ροζ).

Το ανάγλυφο, τα εδάφη και το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής ευνοούν την παραγωγή άφθονου χόρτου. Μαζί με άλλους πόρους που παράγονται κυρίως στην εκμετάλλευση, το χόρτο αυτό χρησιμοποιείται για τη διατροφή των αγελάδων που θηλάζουν τους μόσχους. Το ανοιχτό χρώμα του κρέατος «Veau du Limousin» συνδέεται με τη διατροφή των μόσχων που βασίζεται αποκλειστικά στο γάλα. Αυτό διασφαλίζεται με την απαίτηση ο θηλασμός να καλύπτει τουλάχιστον το 85 % της διατροφής τους, καθώς και με την ηλικία των μόσχων.

Η φήμη του «Veau du Limousin», η οποία αποκτήθηκε από το τέλος του 19ου αιώνα, βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στη μέθοδο παραγωγής και στο χρώμα του κρέατος. Η αναγνωρισιμότητά του επιβεβαιώθηκε με το πρώτο σήμα ποιότητας που χορηγήθηκε το 1970. Ακολούθησε ένα δεύτερο το 1980, το οποίο κατέστησε αυτό το ιδιαίτερο προϊόν αναγνωρίσιμο και διακριτό για τους καταναλωτές. Το 1994 το περιοδικό «Art de vivre» ανέφερε τα εξής: «Το όραμα και η επιμονή των κτηνοτρόφων του Limousin όσον αφορά τη βελτίωση ενός από τα σπάνια αγαθά τους οδήγησε στην παραγωγή κορυφαίου κρέατος από τους μόσχους τους. Ωστόσο, η φήμη αυτού του γευστικού προϊόντος δεν θα πρέπει να επισκιάζει τη φήμη άλλων προϊόντων που οι κάτοικοι του Limousin προμηθεύονται από τους κυνηγότοπους ή τα ανέγγιχτα νερά των ποταμών τους: λαγός γεμιστός με χοιρινό και μοσχάρι, σουφλέ πέστροφας ή ουρές καραβίδας με μανιτάρια chanterelle». Χάρη στις εξελίξεις στην παραγωγή και την επικοινωνία, συνολικά 15 000 μοσχάρια διανεμήθηκαν σε σχεδόν 300 καταστήματα στις αρχές της δεκαετίας του 1990. Το «Veau du Limousin» πρωταγωνιστεί τακτικά στην περιφερειακή και εθνική γαστρονομία. Πολλοί σεφ (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, σεφ του δικτύου Logis de France...) προσφέρουν συνταγές με «Veau du Limousin» στο διαδίκτυο και το εντάσσουν σε καταλόγους εστιατορίων σε όλη τη Γαλλία (Παρίσι, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde κ.λπ.). Για παράδειγμα, το «Veau du Limousin» ήταν το κύριο πιάτο στο δείπνο της Πρωτοχρονιάς που διοργάνωσε η γαλλική προεδρία στις 31 Δεκεμβρίου 2014.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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