C/2026/1639

16.3.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/1639)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Veau du Limousin”

EU:n viitenumero: PGI-FR-0189-AM01 – 19.12.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Veau du Limousin”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Organisaatio

Maataloudesta, maatalouselintarvikkeista ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Veau du Limousin” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty osio ”Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen”, jossa esitetään alkuperänimityksistä ja laatumerkeistä vastaavan viraston (*Institut national de la qualité et de l'origine, INAO*) yhteystiedot asetuksen (EU) 2024/1143 mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Hakijaryhmä

Kuvaus

Alun perin Limousinin alueellisen maatalouskamarin hallinnoimaa suojattua maantieteellistä merkintää ”Veau du Limousin” on hallinnoinut vuodesta 2007 lähtien LIMOUSIN PROMOTION. Kyseessä on elin, joka kokoaa yhteen tämän suojatun maantieteellisen merkinnän kattamat toimijat. Kaikki Limousinin alueellisen maatalouskamarin ja Veau du Limousin -alaa koskevat yksityiskohdat on poistettu. LIMOUSIN PROMOTIONin yhteystiedot on lisätty.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen kuvaus

Kuvaus

Ruhon enimmäispaino:

Ruhon enimmäispaino on nostettu 150 kg:sta 175 kg:aan. Säännös ”Sallitaan, että 10 prosenttia tietyn teurastettavaksi tarkoitetun erän ruhoista on yli 150 kilogrammaa, kunhan yksittäisen ruhon paino on enintään 170 kilogrammaa” on poistettu.

Vasikoiden enimmäisikä:

Teurastettavien vasikoiden enimmäisikää on nostettu viidestä kuukaudesta viiteen ja puoleen kuukauteen (eli 168 päivään). Tekstiin on lisätty, että teurastuksen vähimmäisikä on 91 päivää.

Rotu:

Säännös ”Vasikoiden on oltava peräisin Limousin- ja Charolais-emolehmäkarjoihin kuuluvista eläimistä tai näiden kahden rodun tai Limousin-Salers-risteytyksen välisistä risteytyksistä” on korvattu lauseella ”Veau du Limousin -vasikoiden on oltava joko Limousin- tai Charolais-rotua tai Limousin-vanhemman ja Charolais-, Salers-, Normand- tai Montbéliard-roduista tulevan vanhemman välisiä risteytyksiä.”

Rasvaisuus:

Ruhojen lihakkuusluokan arviointiperusteet on lisätty: ”Veau du Limousin -ruhojen lihakkuusluokan on oltava E, U tai R ja rasvaisuusluokan 2 tai 3.”

Lihan väri:

Tuote-eritelmään on lisätty kuvaus Veau du Limousin -lihan väristä. ”Raa'an Veau du Limousin -lihan väri vaihtelee valkoisesta vaaleanpunaiseen.”

Tarjontamuodot:

Suojatun maantieteellisen merkinnän piiriin kuuluvista tuotteista eli lihasta (ruhot, puoliruhot, neljännekset ja palat), jauhetusta lihasta tai carpaccio-muodossa olevasta lihasta on annettu yksityiskohtaiset tiedot. Lisäksi on annettu luettelo muista syötävistä eläimenosista.

On täsmennettävä, että kaikki nämä tuotteet on myytävä joko tuoreina tai pakastettuina.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Maantieteellinen alue

Kuvaus

On selvennetty, että vasikat syntyvät maantieteellisellä alueella.

Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot on päivitetty asiaa koskevien kansallisten vaatimusten mukaisesti. Maantieteellinen sisällyttämisalue on se, joka saadaan yhdistämällä kartta ja tuote-eritelmän edellisessä versiossa esitetty kuntien luettelo.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

Jäljitettävyyttä koskevat tiedot on päivitetty tuote-eritelmän muutosten mukaisesti kokonaisuudessaan. Tekstiin on lisätty tuotanto-olosuhteiden seurannan kannalta hyödyllisten ilmoitusten ja rekistereiden tietoja.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotantomenetelmän kuvaus

Kuvaus

Historiallinen tausta:

Tuote-eritelmän aiemman version kohdat ”Pitkäaikainen asiantuntemus” ja ”Erityiset laitteet ja työmenetelmät”, jotka mainitaan esimerkkeinä vanhoista käytännöistä (joista osa on sittemmin kehittynyt), on poistettu.

Siitoskarjan uusimiseen tarkoitetut vasikat:

Seuraava säännös, joka sisältyi aiemmin otsikon ”Tuotteen kuvaus” alle, on poistettu: ”Samalla tilalla sallitaan vain yhdentyyppinen vasikanlihan tuotanto tässä eritelmässä vahvistettujen vaatimusten mukaisesti.”

Lisätään seuraava ilmaisu: ”Tilalla syntyneitä vasikoita, joiden tarkoituksena on varmistaa siitoskarjan uudistaminen tilalla, voidaan kasvattaa samalla paikalla kuin suojatulla maantieteellisellä merkinnällä markkinoitaviksi tarkoitettuja vasikoita sillä edellytyksellä, että karjan uudistamiseen tarkoitetut vasikat merkitään karjarekisteriin, jotta varmistetaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä markkinoitaviksi tarkoitettujen vasikoiden asianmukainen valvonta ja niiden rehun jäljitettävyys.”

Syntymä:

Säädös ”Vasikat syntyvät tilalla. Mahdollisten menetysten korvaamiseksi voidaan sallia enintään kolmen viikon ikäisten vasikoiden ottaminen hoitoon sillä edellytyksellä, että ne täyttävät kaikki jäljempänä esitetyt kasvatusvaatimukset”, joka sisältyi kohtaan ”Tuotteen kuvaus”, on poistettu ja korvattu seuraavalla: ”Vasikoiden on oltava samalla tilalla syntyneitä ja kasvaneita.”

Rakennukset:

Niille rakennuksille, joissa eläimiä pidetään, on asetettu seuraavat vaatimukset: luonnonvalon saatavuus, emolehmille pysyvä pääsy juottojärjestelmään, pehmeiden, kuivien, kasvipohjaisten kuivikkeiden saatavuus emolehmille ja vasikoille, luonnollinen tai koneellinen ilmanvaihto sekä desinfiointi vähintään vuosittain.

Emo- ja imettäjälehmille tarkoitettu rehu:

Tekstiin on lisätty emo- ja imettäjälehmien rehua koskevat säädökset. On myös täsmennetty, että emo- ja imettäjälehmiä pidetään vuorotellen laitumella ja navetassa siten, että laidunaika on vähintään kuusi kuukautta vuodessa. Lisäksi on täsmennetty, että vähintään 70 prosentin rehusta on oltava peräisin tilalta, sekä edellytetään, että rehut eivät sisällä muuntogeenisiä ainesosia ja että säilörehun valmistuksessa ei käytetä kemiallisia säilörehuaineita. Vaatimuksena on myös, että säilörehu ei ole ainoa päivittäinen rehu.

Tekstiin on lisätty myös ruokintasuunnitelma, jossa vahvistetaan rehuvaatimukset laitumella olon ajaksi ja sisätiloissa pidettäessä.

Vasikoiden ruokinta ja juottaminen:

On täsmennetty, että imetyksen on muodostettava vähintään 85 prosenttia vasikoiden elinaikana (kuiva-aineesta) saamasta ruoasta, kunnes ne lähetetään teurastettavaksi, ja että vasikoille ei anneta pääsyä ruokintakaukaloihin. Näillä säännöksillä korvataan aiempi sanamuoto, jossa juottorehun osuuden sallittiin olevan enintään 10 prosenttia eläimen kuluttamasta kokonaismaitomäärästä.

Lisäksi mahdollisuus täydentää vasikoiden ruokavaliota perinteisillä elintarvikkeilla (sokeri, tuoreet munat) ja täydentävällä juottorehulla on laajennettu koskemaan kaikkia tiloja, kun taas eritelmän edellisessä versiossa tämä oli sallittua vain tiloilla, jotka eivät myyneet maitoa.

Jaetun täydennysrehun enimmäismäärä on nostettu 35 kilogrammasta 50 kilogrammaan (kuiva-aineena) per vasikka. On lisätty, että täydentävät juottorehut sallitaan vasta, kun vasikat ovat 45 päivän ikäisiä, ja että niiden käyttö rajoitetaan teurastusta edeltäviin kahteen ja puoleen kuukauteen.

Kuten emo- ja imettäjälehmien tapauksessa, on lisätty, että vasikoiden rehu ei saa sisältää muuntogeenisiä ainesosia.

Tekstiin on lisätty täydentävän juottorehun koostumus sekä luettelo hyväksytyistä raaka-aineista ja kielletyistä lisäaineluokista ja toiminnallisista ryhmistä.

Vasikoiden hoito:

On lisätty säännös, jonka mukaan vasikoiden hoitoa antibiooteilla ei sallita teurastusta edeltävien kahden kuukauden aikana.

Kokoaminen ja kuljettaminen teurastamoon:

Tekstiin on lisätty vasikoiden kokoamista ja kuljetusta teurastamoon koskevat säännökset:

— rauhoittavien allopaattisten lääkkeiden ja sähkösauvojen käytön kielto

— aika- (7 tuntia) tai etäisyysrajoitukset (200 km) vasikoita kuljetettaessa

— on lisätty mahdollisuus koota eläviä eläimiä markkinoilla tai keräyskeskuksissa

— on lisätty vaatimus puhtauden varmistamiseksi, kunnes vasikat on lähetetty.

Teurastus:

Viimeisen juoton ja teurastuksen välisen ajan ja odotusajan teurastamolla sekä tainnutusasemalle viemisen vähimmäisvaatimusten sääntelemiseksi on annettu säännöksiä.

Teurastuksen jälkeinen toiminta:

Seuraavia seikkoja koskevien vaatimusten täsmentämiseksi on lisätty useita säännöksiä:

— jäähdytys (olosuhteet, joissa liha on jäähdytettävä)

— ruhojen valinta (pintarasva, väri ja kiinteys, ruhojen väri)

— palojen pakkauspaikka

— pakastus (pakastuskielto lukuun ottamatta pakastetun jauhelihan tuotantoon tarkoitettua lihaa)

— jauhelihan ja carpaccion valmistus (teurastuksen jälkeen sallittu enimmäiskäsittelyaika, rasvakoostumus, kollageenin ja valkuaisaineen suhde, jauhatuksen halkaisija, tarvittaessa muovauksen edellytykset, pakastetun jauhelihan valmistukseen käytettävän pakastetun lihan enimmäisosuus).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen

Kuvaus

Tuote-eritelmän aiemman version kohdat ”Yhteys luonnonympäristöön” ja ”Historia” on korvattu osiolla ”Yhteyden maantieteelliseen alueeseen perustelevat elementit”.

Uusi kohta on jaettu kolmeen alakohtaan: ”Maantieteellisen alueen erityisyys”, ”Tuotteen erityisyys” ja ”Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaisuuksien välillä”.

Perusta yhteydelle maantieteelliseen alueeseen säilyy ennallaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelin

Kuvaus

Kaikki edellisen valvontaelimen rakennetta, tarkastussuunnitelmaa, tuotteiden jäljitettävyyttä ja jakelukanavia koskevat säännökset on poistettu.

Tuote-eritelmään on lisätty kansallisista tarkastuksista vastaavien viranomaisten (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF (kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto)) yhteystiedot. Sertifiointielimen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla INAO:n verkkosivustolla ja Euroopan komission tietokannassa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkinnät

Kuvaus

Nykyinen kohta on poistettu ja korvattu virkkeellä, jossa ilmoitetaan erityisesti maantieteellisiä merkintöjä koskevat pakolliset lakisääteiset tiedot.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Tämä osio koostuu taulukosta, josta käyvät ilmi tarkastettavat pääkohdat ja käytettävät arviointimenetelmät.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Veau du Limousin”

EU:n viitenumero: PGI-FR-0189-AM01 – 19.12.2025

1. **Nimi/nimet**

”Veau du Limousin”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Veau du Limousin -vasikoiden on oltava joko Limousin- tai Charolais-rotua tai Limousin-vanhemman ja Charolais-, Salers-, Normand- tai Montbéliard-roduista tulevan vanhemman välisiä risteytyksiä.

Veau du Limousin -vasikat teurastetaan kolmen kuukauden ja viiden ja puolen kuukauden välisessä iässä (91–168 päivää) teuraspainon ollessa 85–175 kilogrammaa.

Veau du Limousin -ruhojen lihakkuusluokan on oltava E, U tai R ja rasvaisuusluokan 2 tai 3.

Suojattu maantieteellinen merkintä voidaan myöntää ainoastaan seuraaville tuotteille:

— liha ruhoina, puoliruhoina, neljänneksinä ja paloina (paloiteltaviksi soveltuvina [*Prêt à Découper – PAD*], kuluttajamyyntiyksiköinä [*Unité de Vente Consommateur – UVC*] tai kodin ulkopuolisessa catering-palvelussa [*Restauration Hors Foyer – RHF*])

— jauheliha tai liha carpaccio-muodossa (kuluttajamyyntiyksiköt tai kodin ulkopuoliset catering-palvelut)

— seuraavat muut syötävät eläimenosien tuotteet: posket, maksa, sydän, munuaiset, kateenkorva, suolilieve, pää (kokonainen tai rullattu), jalat, pötsi, kuveliha, pallealiha ja kieli.

Veau du Limousin -lihaa ja muita syötäviä eläimenosia myydään joko tuoreena tai pakastettuna.

Raa'an Veau du Limousin -lihan väri vaihtelee valkoisesta vaaleanpunaiseen.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Veau du Limousin —eläimet syntyvät ja niitä kasvatetaan maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat departementit, kantonit ja kunnat:

— Seuraavat departementit kokonaisuudessaan: Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne ja Haute-Vienne

— Allier'n departementti:

·Seuraavat kantonit: Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3 ja Montluçon-4

·Seuraavat kunnat: 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 ja Viplaix

— Cantalin departementti:

·Ydes'n kantoni

·Seuraavat kunnat: 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 ja Le Vigean

— Cherin departementti:

·Seuraavat kunnat: Beddes, Châteaumeillant, Culan, Préveranges, Reigny, Saint-Christophe-le-Chaudry, Saint-Jeanvrin, Saint-Maur, Saint-Priest-la-Marche, Saint-Saturnin ja Sidiailles

— Indren departementti:

·Seuraavat kunnat: 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 ja Vijon

— Lotin departementti:

·Seuraavat kantonit: Cère et Ségala, Gourdon, Martel ja Souillac

·Seuraavat kunnat: 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 ja Thédirac

— Puy-de-Dômen departementti:

·Seuraavat kunnat: 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 ja Voingt

— Viennen departementti:

·Seuraavat kunnat: 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 ja Le Vigeant.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Veau du Limousin -lihan ja maantieteellisen alkuperän välinen yhteys perustuu sekä lihan maineeseen että erityisominaisuuteen: lihan vaalea väri vaihtelee valkoisesta vaaleanpunaiseen.

Veau du Limousin -lihaa valmistetaan enimmäkseen Massif Centralin luoteisosassa, mutta myös Dordognessa ja Charentessa.

Maantieteellinen alue sijaitsee alle 1 000 metrin korkeudessa. Maaperä on enimmäkseen graniittia tai liuskekiveä, lukuun ottamatta länsirajaa, jossa on sekundääriperäistä kalkkipitoista maata, joka on peittynyt savi- ja piipitoisella pintakerroksella. Maasto on pääosin mäkistä, ja vettä on helposti saatavilla. Alueella on muuntunut meri-ilmasto, joka on melko leuto ja jonka keskilämpötilat ovat alhaiset (8—14 °C). Vuosittainen sademäärä on enimmäkseen valtakunnallista keskiarvoa suurempi, 800 mm:stä yli 1 500 mm:iin. Koska sademäärä jakautuu koko vuodelle, se edistää hyvää ruohontuotantoa.

Suurin osa maatalousmaasta on omistettu laitumille, jotka ovat yhteydessä metsäisiin alueisiin.

Maantieteellisen alueen monet viljelijät ovat 1800-luvun lopusta lähtien erikoistuneet emolehmien kanssa kasvatettujen maitovasikoiden tuotantoon. Tämä toiminta on jatkunut nykypäivään asti, mikä on tehnyt tästä maantieteellisestä alueesta Ranskan tärkeimmän tuotantoalueen.

Veau du Limousin -lihan tuotanto on maatalousmaan kannalta erittäin työvoimavaltaista, ja siihen liittyy usein sekaviljelyä ja muuta tuotantoa (esimerkiksi tupakka, vihannekset, viiniköynnökset, siat tai rasvainen siipikarja). Tilat ovat inhimillisen kokoisia, koska kokoa rajoittavat tuotantoon liittyvä työmäärä ja laidunmaata tarvitsevien emolehmien määrä. Karjan ruokavaliosta vähintään 70 prosentin on oltava peräisin tilalla tuotetusta rehusta. Emolehmät kasvatetaan niiden eliniän aikana perinteisen emolehmäjärjestelmän mukaisesti siten, että laidunten ja navetan välillä on vuorotteleva kierto. Joko emo- tai imettäjälehmien imetyksestä saatavan maidon on muodostettava vähintään 85 prosenttia vasikoiden ruokavaliosta siihen saakka, kunnes ne poistuvat tilalta. Kasvatuksen loppuvaiheessa voidaan tarvittaessa lisätä juottorehua, jonka osuus on enintään 15 prosenttia vasikoiden kokonaisruokavaliosta.

Veau du Limousin -vasikoiden on oltava joko Limousin- tai Charolais-rotua tai Limousin-vanhemman ja Charolais-, Salers-, Normand- tai Montbéliard-roduista tulevan vanhemman välisiä risteytyksiä.

Teurastusikä saa olla enintään viisi ja puoli kuukautta. Raaka liha on tyypillisesti vaaleanpunaista (valkoisesta vaaleanpunaiseen).

Maantieteellisen alueen pinnanmuodostus, maaperä ja ilmasto edistävät ruohon runsasta tuotantoa. Ruohoa käytetään muiden, pääasiassa tilalla tuotettujen resurssien lisäksi vasikoita imettävien lehmien ruokkimiseen. Veau du Limousin -lihan vaalea väri liittyy vasikoiden yksinomaan maitopohjaiseen ruokavalioon. Tämän takaavat vaatimus, että imetyksestä saatava maito muodostaa vähintään 85 prosenttia vasikoiden ruokavaliosta, sekä vasikoiden ikä.

1800-luvun lopulta lähtien kasvanut Veau du Limousin -lihan maine perustuu pitkälti lihan tuotantomenetelmään ja väriin. Lihan maine vahvistettiin vuonna 1970 saadulla ensimmäisellä laatumerkinnällä. Sitä seurasi toinen (vuonna 1980), mikä teki tästä erityistuotteesta tunnistettavan ja kuluttajien silmissä erottuvan. Vuonna 1994 Art de vivre -lehdessä todettiin seuraavaa: ”Limousin-tuottajien visio ja sitkeys harvinaisen hyödykkeensä parantamisessa ovat johtaneet siihen, että heidän vasikoistaan tuotetaan parasta lihaa. Tämän maukkaan tuotteen maine ei kuitenkaan saisi jättää varjoonsa muiden tuotteiden mainetta, joita Limousinin alueen ihmiset hankkivat metsästysalueiltaan tai jokiensa edelleen turmeltumattomista vesistä: sian- ja vasikanlihalla täytetty jänis, taimenkohokas tai ravunpyrstöt kantarellien kanssa.” Tuotannon ja viestinnän kehitys mahdollisti yhteensä 15 000 vasikan jakelun lähes 300 myymälään 1990-luvun alussa. Veau du Limousin -lihaa tuodaan säännöllisesti esille alueellisessa ja kansallisessa gastronomiassa. Monet kokit (kuten Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon ja Logis de France -verkoston kokit) tarjoavat verkossa Veau du Limousin -reseptejä ja sisällyttävät kyseistä lihaa ravintoloidensa ruokalistoihin eri puolilla Ranskaa (esimerkiksi Pariisissa, Limoges’ssa, Nieulissa, Collonges-la-Rougessa ja Brive-la-Gaillardessa). Esimerkki: ”Veau du Limousin” oli pääruokana menussa uudenvuodenillallisella, jota puheenjohtajamaa Ranska isännöi 31. joulukuuta 2014.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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