C/2026/1639

16.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1639)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Veau du Limousin»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Veau du Limousin»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Veau du Limousin» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Service compétent de l'Etat membre

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est intégrée en indiquant les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), conformément au règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Groupement demandeur

Description

Initialement gérée par la Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin, l'IGP «Veau du Limousin» est depuis 2007 gérée par LIMOUSIN PROMOTION, structure regroupant les opérateurs de cette IGP. L'ensemble des informations relatives à la présentation de la Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin et de la filière «Veau du Limousin» est retiré. Les coordonnées de LIMOUSIN PROMOTION sont ajoutées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

Poids maximum de la carcasse:

Le poids maximum de la carcasse est modifié de 150 kg à 175 kg. Par ailleurs la disposition «il sera accepté que 10 % des carcasses d'une série d'abattage puisse excéder 150 kg sans que le poids individuel ne puisse dépasser 170 kg» est supprimée.

Age maximum des veaux:

L'âge maximum d'abattage des veaux est modifié de 5 mois à 5 mois et demi (soit 168 jours). Il est ajouté que l'âge minimum d'abattage de 3 mois correspond à 91 jours.

Type racial:

La disposition «Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisement entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers» est remplacée par «le "Veau du Limousin" est soit de type racial Limousin ou Charolais, soit issu d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.»

Etat d'engraissement:

Des critères d'appréciation de la carcasse sont ajoutés: «La carcasse du "Veau du Limousin" présente une conformation E, U ou R et un état d'engraissement de 2 ou 3.»

Couleur de la viande:

Un descriptif de la couleur de la viande «Veau du Limousin» est ajouté: «La viande de "Veau du Limousin" crue se caractérise par une couleur blanche à rosée»

Modes de présentation:

Les produits pouvant bénéficier de l'IGP sont détaillés. Il s'agit de la viande (en carcasse, demi-carcasse, quartier et découpe), de la viande hachée ou présentée en carpaccio et d'une liste d'abats.

Il est indiqué que l'ensemble de ces produits sont vendus à l'état frais ou surgelés.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire géographique

Description

Il est clarifié que la naissance des veaux est réalisée dans l'aire géographique.

La présentation de l'aire géographique est mise à jour conformément aux exigences nationales en terme de présentation. L'aire géographique retenue est celle résultant de la conjonction entre la carte et la liste des cantons qui figuraient dans le précédent cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

Les éléments de traçabilité sont mis à jour en lien avec les modifications de l'ensemble du cahier des charges. Les déclarations et enregistrements utiles au suivi du respect des conditions de production sont ajoutés.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention du produit

Description

Références historiques:

Les parties du précédent cahier des charges intitulées «un savoir-faire ancestral» et «des équipements et des méthodes de travail spécifiques», qui étaient citées comme des illustrations d'anciennes pratiques (ayant pour certaines évolué), sont retirées.

Veaux destinés au renouvellement du troupeau reproducteur:

La disposition suivante, qui figurait dans la rubrique relative à la «description du produit», est retirée: «Dans un même élevage, ne sera admis qu'un seul type de production de veau de boucherie et ce, suivant les normes définies dans la présente notice».

La disposition suivante est ajoutée: «Les veaux nés sur l'exploitation et destinés à assurer le renouvellement du troupeau reproducteur de l'exploitation, peuvent être élevés sur le même site que des veaux destinés à l'IGP sous réserve d'un enregistrement des veaux destinés au renouvellement du troupeau sur le registre d'élevage afin d'assurer la maîtrise de la production de veau destinée à l'IGP et la traçabilité de l'alimentation des veaux.»

Naissance:

La disposition «Les veaux doivent être nés sur l'exploitation. Pour compléter d'éventuelles pertes, l'adoption de sujets âgés de trois semaines maximum pourra être admise. Ils devront satisfaire à l'ensemble des conditions d'élevage précisées ci-après», qui figurait dans la rubrique relative à la «description du produit», est supprimée pour être remplacée par: «Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.»

Bâtiments:

Des exigences sont définies pour les bâtiments où sont logés les animaux: présence de lumière naturelle, accès permanent à un système d'abreuvement pour les mères, présence d'une litière végétale sèche et souple pour les mères et les veaux, ventilation naturelle ou mécanique, désinfection au moins annuelle.

Alimentation des mères et nourrices:

Des dispositions sur l'alimentation des mères et nourrices sont ajoutées. Il est indiqué que les mères et les nourrices sont élevées selon le cycle d'alternance entre pâture et stabulation avec une période de pâturage annuelle minimale de 6 mois. Il est également indiqué que leur alimentation est issue au moins à 70 % de l'exploitation. Il est également exigé que leur alimentation soit sans OGM et qu'aucun agent d'ensilage chimique ne soit utilisé pour produire l'ensilage. Enfin il est ajouté que l'ensilage ne peut pas être l'aliment unique de la ration journalière.

En complément un plan d'alimentation est ajouté pour préciser l'alimentation en période d'accès au pâturage et en période au bâtiment.

Alimentation et abreuvement des veaux:

Il est précisé que le veau est nourri par tétée au pis pour au moins 85 % de son alimentation (en matière sèche) sur l'ensemble de sa vie et jusqu'à son départ pour l'abattoir et que l'accès des veaux à l'auge est interdit. Ces dispositions remplacent la disposition antérieure qui autorisait l'apport d'aliment d'allaitement complet jusqu'à 10 % maximum du lait globalement consommé par l'animal.

De plus, la possibilité de compléter l'alimentation du veau avec des aliments traditionnels (sucre, œufs frais) et avec un aliment d'allaitement complémentaire est étendue à l'ensemble des exploitations, alors qu'elle ne concernait que celles qui ne vendent pas de lait dans le précédent cahier des charges.

La limite maximale d'aliment complémentaire distribuée est modifiée de 35 à 50 kilogrammes (en matière sèche) par veau. Il est ajouté que l'apport d'aliment complémentaire d'allaitement ne peut intervenir qu'à partir de l'âge de 45 jours et est limité aux 2 mois et demi précédant l'abattage.

Comme pour les mères et nourrices, il est ajouté que l'alimentation des veaux est sans OGM.

La composition de l'aliment d'allaitement complémentaire est ajoutée ainsi qu'une liste des matières premières autorisées et des catégories et groupes fonctionnels d'additifs interdits.

Soin aux veaux:

Une disposition est ajoutée visant à interdire tout traitement d'antibiotique d'un veau durant les 2 mois précédant l'abattage.

Ramassage et transport à l'abattoir:

Des dispositions sont ajoutées afin d'encadrer le ramassage et le transport des veaux vers l'abattoir:

— interdiction de l'usage de tranquillisants allopathiques et de l'aiguillon électrique,

— limitation dans le temps (7h) ou kilométrique (200 km) du transport des veaux,

— ajout de la possibilité de transiter par un marché en vif ou un centre d'allotement,

— ajout d'une exigence de propreté jusqu'à expédition.

Abattage:

Des dispositions visant à encadrer les délais entre la dernière buvée et l'abattage et le temps d'attente à l'abattoir sont ajoutées ainsi que des conditions minimales d'amenée au poste d'étourdissement.

Opérations post abattage:

Un certain nombre de dispositions sont ajoutées pour préciser les exigences en matière de:

— ressuage (conditions de refroidissement de la viande),

— sélection des carcasses (couverture, couleur et fermeté du gras, couleur des carcasses),

— lieu de conditionnement des pièces de découpe,

— surgélation (interdiction de la congélation sauf pour les viandes destinées à la production de viande hachée surgelée),

— élaboration de la viande hachée et du carpaccio (délai maximal de mise en fabrication après abattage, composition en matière grasse, rapport collagène/protéine, diamètre de hachage, condition du formage le cas échéant, proportion maximale de viande congelée pouvant être utilisée pour fabriquer de la viande hachée surgelée).

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Les chapitres du précédent cahier des charges «Le lien avec le milieu naturel» et «Historique» sont remplacés par le chapitre «Elements justifiant le lien avec le milieu géographique».

Le chapitre s'articule dans sa nouvelle rédaction en trois sous-parties «Spécificités de l'aire géographique», «Spécificité de l'aire géographique» et «Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit».

Les fondements du lien sont inchangés.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Structure de contrôle

Description

L'ensemble des dispositions présentant l'ancienne structure de contrôle, le plan de contrôle, la traçabilité des produits et les circuits de distribution est retiré.

Il est désormais mentionné les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires spécifiques aux indications géographiques.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

La rubrique est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Veau du Limousin»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Veau du Limousin»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 — VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Veau du Limousin» est soit de type racial Limousin ou Charolais, soit issu d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

Le «Veau du Limousin» est abattu à un âge compris entre 3 et 5 mois et demi (de 91 à 168 jours) avec un poids de carcasse qui varie de 85 à 175 kilogrammes.

La carcasse du «Veau du Limousin» présente une conformation E, U ou R et un état d'engraissement de 2 ou 3.

Seuls peuvent bénéficier de l'IGP:

— La viande en carcasse, demi-carcasse, quartier et découpe (PAD ou UVC ou RHF);

— La viande hachée ou présentée en carpaccio (UVC ou RHF);

— Les abats suivants: joues, foie, cœur, rognons, ris, fraise, tête entière ou roulée, pieds, panse, hampe, onglet et langue.

La viande et les abats de «Veau du Limousin» sont vendus à l'état frais ou surgelé.

La viande de «Veau du Limousin» crue se caractérise par une couleur blanche à rosée.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La naissance et l'élevage du «Veau du Limousin» ont lieu dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

—

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique comprend les départements, cantons et communes suivants:

— Départements de la Charente, la Corrèze, la Creuse, la Dordogne et la Haute-Vienne dans leur intégralité

— Département de l'Allier:

·Cantons de Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4

·Communes d'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

— Département du Cantal:

·Canton d'Ydes

·Communes d'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

— Département du Cher:

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

— Département de l'Indre:

·Communes d'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

— Département du Lot:

·Cantons de Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac

·Communes des 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

— Département du Puy de Dôme:

·Communes d'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

— Département de la Vienne:

Communes d'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. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☐ qualité donnée

☑ autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien entre le «Veau du Limousin» et son origine géographique repose d'une part sur sa réputation et d'autre part sur une caractéristique: la couleur claire, de blanc à rosé, de sa viande.

La production du «Veau du Limousin» se fait en grande majorité dans la partie nord-ouest du Massif central mais aussi en Dordogne et en Charente.

L'aire géographique est située à moins de 1 000 mètres d'altitude. Les sols y sont majoritairement granitiques ou schisteux, sauf sur la bordure ouest où on rencontre des sols calcaires d'origine secondaire recouverts de placages argilo-siliceux. Le vallonnement demeure partout prédominant et l'eau est omniprésente. Le climat est du type océanique altéré, assez doux avec des températures moyennes peu élevées (8 à 14 °C). La pluviométrie annuelle, majoritairement supérieure à la moyenne nationale, varie de 800 à plus de 1 500 millimètres. Répartie tout au long de l'année, elle est favorable à une bonne production d'herbe.

Les prairies dominent l'espace agricole, qui se mêle aux massifs boisés pour occuper le territoire.

Dès la fin du XIXème siècle, de nombreux éleveurs de l'aire géographique se sont spécialisés dans la production de veaux de lait élevés sous la mère. Cette production s'est développée jusqu'à nos jours, faisant de l'aire géographique la plus importante zone de production du territoire national.

La production de «Veau du Limousin» valorise une main d'œuvre importante au regard de la surface agricole et est souvent associée en polyculture-élevage à d'autres types de productions (tabac, légumes, vigne, porcs, volailles grasses...). Les élevages sont à taille humaine car limités par le travail et le nombre de mères qui doivent disposer de pâturage. Les aliments produits sur l'exploitation représentent au moins 70 % de l'alimentation du troupeau. Pendant toute la durée de leur vie, les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre pâture et stabulation. Les veaux sont nourris au pis pour au moins 85 % de leur alimentation et tètent leur mère et éventuellement une nourrice jusqu'au départ de l'exploitation. Si besoin, un complément avec un aliment d'allaitement ne devant pas dépasser 15 % de l'alimentation totale des veaux peut être donné en plus en période de finition.

Le «Veau du Limousin» est soit de type racial Limousin ou Charolais, soit issu d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

L'âge maximum à l'abattage est de 5 mois et demi. La viande crue se caractérise par une couleur claire (blanc à rosé).

Le relief, les sols et le climat de l'aire géographique sont favorables à une production d'herbe abondante. Cette herbe, associée aux autres ressources produites essentiellement sur l'exploitation, est utilisée pour l'alimentation des vaches qui allaitent les veaux. La couleur claire de la viande du «Veau du Limousin» est liée à son alimentation uniquement lactée, assurée pour au moins 85 % par tétée au pis, ainsi qu'à l'âge des veaux.

La réputation du «Veau du Limousin», forgée dès la fin du XIXème siècle, tient beaucoup à son mode de production et à la couleur de sa viande. Elle a été consacrée par un premier label obtenu en 1970, puis un second en 1980, qui ont permis d'identifier et de démarquer pour le consommateur cette production particulière. En 1994, on peut lire dans le magazine «Art de vivre»: «Améliorant, avec clairvoyance et opiniâtreté, une de leurs rares richesses, les paysans limousins ont réussi à faire de leurs veaux une des meilleures viandes. La célébrité de ce savoureux produit ne doit pourtant pas dissimuler ce que les Limousins tirent de leur chasse ou de leurs rivières aux eaux toujours claires: le lièvre farci au porc et au veau, le soufflé de truite, ou encore les queues d'écrevisses aux girolles.». Le développement de la production et de la communication ont permis d'atteindre au début des années 1990, les 15 000 veaux distribués dans près de 300 magasins. Le «Veau du Limousin» est régulièrement mis à l'honneur dans la gastronomie régionale et nationale. De nombreux chefs (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, Chefs des logis de France…) proposent ainsi des recettes de «Veau du Limousin» sur Internet et des restaurants partout en France (Paris, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde…) le proposent à leur carte. À titre d'illustration, le «Veau du Limousin» composait le plat principal du menu de la Saint-Sylvestre de la Présidence de la République française le 31 décembre 2014.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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