C/2026/1639

2026.3.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/1639)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Veau du Limousin”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-0189-AM01 – 2025.12.19.

1. **A termék elnevezése**

„Veau du Limousin”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő nemzeti hatóság**

Szervezet

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Veau du Limousin” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jelenti a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának veszélyét;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A tagállam illetékes szerve:

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A szöveg kiegészült a „A tagállam illetékes hatósága” szakasszal, amely az (EU) 2024/1143 rendelettel összhangban megadja az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) elérhetőségét.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Kérelmező csoport

Leírás

A „Veau du Limousin” OFJ-t eredetileg a limousini regionális mezőgazdasági kamara kezelte, 2007 óta pedig a LIMOUSIN PROMOTION, az OFJ gazdasági szereplőit tömörítő szervezet foglalkozik vele. A limousini regionális mezőgazdasági kamarára és a „Veau du Limousin” ágazatra vonatkozó valamennyi részletet törölték. A szöveg kiegészült a LIMOUSIN PROMOTION kapcsolattartási adataival.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termék leírása

Leírás

A hasított test maximális súlya:

A hasított test maximális súlya 150 kg-ról 175 kg-ra emelkedett. Törölték azt a rendelkezést, amely szerint „a vágásra szánt tételben lévő hasított testek 10 %-a meghaladhatja a 150 kg-ot, feltéve, hogy az egyes testek súlya nem haladja meg a 170 kg-ot”.

A borjak maximális életkora:

A borjak maximális vágási életkorát öt hónapról öt és fél hónapra (azaz 168 napra) emelték. A szöveg kiegészült azzal, hogy a minimális vágási életkor 91 nap.

Fajta:

„A borjak a Limousin és a Charolais anyatehén-állományhoz tartozó állatokból, e két fajta keresztezéséből vagy Limousin-Salers keresztezésből származnak” rendelkezés helyébe a következő rendelkezés lép: „A »Veau du Limousin« borjak Limousin vagy Charolais fajtájúak, vagy egy Limousin szülő és a Charolais, Salers, Normand vagy Montbéliard fajtához tartozó másik szülő keresztezéséből származnak”.

A faggyúborítottság mértéke:

A szöveg kiegészült a hasított test húsosságának értékelésére vonatkozó kritériumokkal: „A »Veau du Limousin« hasított testek húsossági osztályai: E, U vagy R, 2-es vagy 3-as faggyúborítottsági kategóriával.”

A hús színe:

A termékleírás kiegészült a „Veau du Limousin” hús színének leírásával: „A nyers »Veau du Limousin« hús színe a fehértől a rózsaszínig terjed.”

Kiszerelési módok:

A termékleírás részletesen ismerteti az OFJ-re jogosult termékeket, azaz a húst (hasított testek, hasított féltestek, negyedek és darabolt részek), a darált húst vagy a húst carpaccio formában, valamint a belsőségből készült termékek jegyzékét.

A termékleírás pontosítja, hogy ezeket a termékeket vagy frissen, vagy gyorsfagyasztva kell értékesíteni.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Földrajzi terület

Leírás

Egyértelművé tették, hogy a borjaknak a földrajzi területen belül kell születniük.

A földrajzi területre vonatkozó információkat az erre vonatkozó nemzeti követelményeknek megfelelően frissítették. A bevonni kívánt földrajzi terület a térkép és a termékleírás előző változatában szereplő kantonok összevonásának eredménye.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A terméknek a területről való származását igazoló elemek

Leírás

A nyomonkövethetőségre vonatkozó információkat a termékleírás egészének módosításaival összhangban frissítették. A termékleírás kiegészült az előállítási feltételek nyomon követése szempontjából hasznos nyilatkozatokra és nyilvántartásokra vonatkozó információkkal.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az előállítás módjának leírása

Leírás

Történeti háttér:

Törölték a termékleírás korábbi változatának „Hosszú évek alatt szerzett tapasztalat”, valamint „Különleges berendezések és munkamódszerek” című szakaszait, amelyek a régi gyakorlatok példáit említik (ezek közül néhány azóta továbbfejlődött).

A tenyészállomány megújítására szánt borjak:

Törölték a következő rendelkezést, amely korábban „A termék leírása” rovat alatt szerepelt: „Ugyanazon a gazdaságon belül, az e termékleírásban megállapított előírásokkal összhangban, csak egyfajta borjúhústermelés engedélyezhető.”

A szöveg a következő rendelkezéssel egészült ki: „A gazdaságban született és a gazdaságban lévő tenyészállomány megújításának biztosítására szánt borjakat ugyanazon a helyen lehet tartani, mint az OFJ-vel ellátott termék előállítására szánt borjakat, azzal a feltétellel, hogy az állomány megújítására szánt borjakat be kell jegyezni az állatállomány-nyilvántartásba az OFJ-vel ellátott termék előállítására szánt borjak megfelelő ellenőrzésének és takarmányuk nyomon követhetőségének biztosítása érdekében.”

Születés:

A következő rendelkezés: „A borjaknak a gazdaságban kell születniük. Az esetleges veszteségek kompenzálása érdekében a legfeljebb háromhetes borjak befogadása engedélyezhető, feltéve, hogy megfelelnek az alábbiakban meghatározott valamennyi tartási követelménynek”, amely „A termék leírása” szakaszban szerepel, törlésre kerül, és helyébe a következő szöveg lép: „A borjaknak ugyanabban a gazdaságban kell születniük és nevelkedniük.”

Épületek:

Követelményeket határoztak meg az állatok elhelyezésére szolgáló épületekre vonatkozóan: természetes fény rendelkezésre állása, állandó hozzáférés az itatórendszerhez az anyaállatok számára, puha, száraz, növényi alom rendelkezésre állása az anyaállatok és a borjak számára, természetes vagy mesterséges szellőztetés, fertőtlenítés legalább évente.

Anya- és dajkatehenek takarmánya:

A szöveg kiegészült az anya- és a dajkatehenek takarmányára vonatkozó rendelkezésekkel. A termékleírás pontosítja, hogy az anya- és a dajkateheneket a legelő és a karám közötti váltakozó ciklusok betartásával kell nevelni, évente legalább hat hónapos legeltetési időszakkal. A termékleírás azt is előírja, hogy a takarmányuk legalább 70 %-ának a gazdaságból kell származnia. Szükséges továbbá, hogy takarmányuk GMO-mentes legyen, és hogy a szilázs előállítása során ne használjanak vegyi szilázsképző anyagokat. További követelmény, hogy a napi táplálékuk nem állhat csupán szilázsból.

A termékleírás kiegészült egy takarmányozási tervvel, amely meghatározza a legelőhöz való hozzáférés időtartamára és a zárt térben tartásra vonatkozó takarmányozási követelményeket.

A borjak etetése és itatása:

Pontosításra került, hogy a borjak által életük során kapott takarmány (szárazanyag) legalább 85 %-ának a szoptatásból kell származnia a vágásra való elszállításukig, és hogy a borjak nem férhetnek hozzá vályúkhoz. Ezek a rendelkezések felváltják azt a korábbi megfogalmazást, amely szerint a teljes értékű tejpótló takarmány az állat által fogyasztott összes tej legfeljebb 10 %-áig engedélyezett volt.

Ezenkívül valamennyi gazdaságra kiterjesztették annak lehetőségét, hogy a borjak étrendjét hagyományos élelmiszerekkel (cukor, friss tojás) és kiegészítő tejpótló takarmánnyal egészítsék ki, míg a termékleírás korábbi változatában ez csak a tejet nem értékesítő gazdaságokban volt megengedett.

Az adott kiegészítő takarmányra vonatkozó felső határértéket borjúnként 35 kilogrammról 50 kilogrammra emelték (szárazanyagban). A szöveg kiegészült azzal, hogy a kiegészítő tejpótlók használata csak akkor engedélyezett, ha a borjak legalább 45 naposak, és e tejpótlók használatát a vágást megelőző két és fél hónapra kell korlátozni.

Az anya- és a dajkatehenekre vonatkozó részhez hasonlóan a szöveg kiegészült azzal, hogy a borjak takarmányának GMO-mentesnek kell lennie.

A szövegbe belefoglalták a kiegészítő tejpótló takarmány összetételét, valamint az engedélyezett nyersanyagok és a tiltott adalékanyag-kategóriák és funkcionális csoportok jegyzékét.

A borjak gondozása:

A szöveg kiegészült egy olyan rendelkezéssel, amely szerint a borjak antibiotikumos kezelése a vágást megelőző két hónapban nem engedélyezhető.

Összeterelés és vágóhídra szállítás:

A szöveg olyan rendelkezésekkel egészült ki, amelyek szabályozzák a borjak összeterelésének és vágóhídra szállításának módját:

— az allopátiás nyugtatók és elektromos ösztökék használatának tilalma,

— a borjak szállítása során az időre (7 óra) vagy a távolságra (200 km) vonatkozó korlátozások,

— a szöveg kiegészült annak a lehetőségével, hogy az állatokat az élőállat-piacon vagy gyűjtőállomásokon gyűjtsék össze,

— a termékleírásba belefoglalták azt a követelményt, hogy a borjak elszállításáig biztosítani kell a tisztaságot.

Vágás:

A szöveg olyan rendelkezésekkel egészült ki, amelyek szabályozzák az utolsó itatás és a vágás közötti időt, valamint a vágóhídon való várakozási időt, továbbá a kábító állomásra való szállításuk során teljesítendő minimumfeltételeket.

Vágás utáni műveletek:

A szöveg számos rendelkezéssel egészült ki, amelyek meghatározzák a következőkre vonatkozó követelményeket:

— hűtés (a hús hűtésének körülményei),

— a hasított test kiválasztása (faggyúborítottság, szín és keménység, a hasított test színe),

— a húsdarabok csomagolásának helye,

— gyorsfagyasztás (fagyasztási tilalom, kivéve a mélyfagyasztott darált hús előállítására szánt húst),

— a darált hús és a carpaccio elkészítése (a vágás után a feldolgozásra engedélyezett maximális idő, faggyúösszetétel, kollagén/fehérje arány, darálási átmérő, adott esetben a formázás feltételei, a fagyasztott darált hús előállításához felhasználható fagyasztott hús maximális aránya).

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A földrajzi környezettel való kapcsolatot alátámasztó elemek

Leírás

A termékleírás korábbi változatának „Kapcsolat a természetes környezettel” és „Előzmények” című szakaszai helyébe „A földrajzi környezettel való kapcsolatot alátámasztó elemek” című szakasz lépett.

Az újonnan kidolgozott szakasz három alszakaszra oszlik: „A földrajzi terület sajátosságai”, „A termék sajátosságai” és „A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati összefüggés.”

A kapcsolat alapja változatlan marad.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Ellenőrző szerv

Leírás

A korábbi ellenőrző szerv felépítését, az ellenőrzési tervet, a termékek nyomonkövethetőségét és a forgalmi csatornákat részletező valamennyi rendelkezést törölték.

Beillesztették a nemzeti szintű ellenőrzésért felelős illetékes hatóságok – az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (INAO) és a Versenypolitikai, Fogyasztóvédelmi és Csalásellenes Főigazgatóság (DGCCRF) – elérhetőségét. A tanúsító szerv neve és elérhetősége megtalálható az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Címkézés

Leírás

A jelenlegi bekezdést törölték, és helyébe a jogszabályban előírt, a földrajzi árujelzőkre jellemző kötelező elemeket megjelölő mondat lép.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Nemzeti követelmények

Leírás

E szakasz táblázatos formában tartalmazza a főbb ellenőrizendő tételeket és az alkalmazandó értékelési módszereket.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Veau du Limousin”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-0189-AM01 – 2025.12.19.

1. **Elnevezés(ek)**

„Veau du Limousin”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Veau du Limousin” borjak Limousin vagy Charolais fajtájúak, vagy egy Limousin szülő és a Charolais, Salers, Normand vagy Montbéliard fajtához tartozó másik szülő keresztezéséből származnak.

A „Veau du Limousin” borjakat három hónapos és öt és fél hónapos (91 és 168 napos) kor között kell levágni, és a hasított test súlyának 85 és 175 kilogramm között kell lennie.

A „Veau du Limousin” hasított testek húsossági osztályai: E, U vagy R, 2-es vagy 3-as faggyúborítottsági kategóriával.

Csak a következő termékek láthatók el az OFJ-vel:

— Hasított testek, hasított féltestek, negyedek és darabolt részek húsa (vágásra kész [*Prêt à Découper – PAD*], kiskereskedelmi egységcsomagolás [*Unité de Vente Consommateur – UVC*] vagy vendéglátóipari felhasználás [*Restauration Hors Foyer – RHF*]),

— Darált hús vagy hús carpaccio formában (kiskereskedelmi egységcsomagolás vagy vendéglátóipari felhasználás),

— Az alábbi belsőségből készült termékek: pofa, máj, szív, vese, borjúmirigy, borjúfodor, fej (egészben vagy kicsontozva), láb, bendő, sovány dagadó, vastag dagadó és nyelv.

A „Veau du Limousin” húsát és belsőségeit frissen vagy gyorsfagyasztva értékesítik.

A nyers „Veau du Limousin” hús színe a fehértől a rózsaszínig terjed.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Veau du Limousin” borjaknak a földrajzi területen kell születniük és nevelkedniük.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A földrajzi terület a következő megyéket, kantonokat és településeket foglalja magában:

— Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne és Haute-Vienne megye teljes területe,

— Allier megye:

·Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3 és Montluçon-4 kanton,

·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 és Viplaix települések,

— Cantal megye:

·Ydes kanton,

·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 és Le Vigean települések,

— Cher megye:

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

— Indre megye:

·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 és Vijon települések,

— Lot megye:

·Cère et Ségala, Gourdon, Martel és Souillac kanton,

·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 és Thédirac települések,

— Puy-de-Dôme megye:

·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 és Voingt települések,

— Vienne megye:

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 és Le Vigeant települések.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ Hírnév

☐ Adott minőség

☑ Egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Veau du Limousin” és földrajzi eredete közötti kapcsolat a termék hírnevén és megkülönböztető jellemzőjén, nevezetesen húsának a fehértől a rózsaszínig terjedő halvány színén alapul.

A „Veau du Limousin”-t főként a Francia-középhegység északnyugati részén, illetve Dordogne és Charente megyékben állítják elő.

A földrajzi terület 1 000 méter tengerszint feletti magasság alatt helyezkedik el. A talajok többnyire gránitosak vagy palásak, kivéve a nyugati határvonalat, ahol agyagos-szilikátos felszíni réteggel borított, másodlagos eredetű meszes talajok találhatók. A domborzat túlnyomórészt dombos, a víz könnyen hozzáférhető. A területre a módosult óceáni éghajlat és viszonylag enyhe, alacsony átlaghőmérséklet (8–14 °C) jellemző. Az éves csapadékmennyiség többnyire meghaladja az országos átlagot, 800 mm és több mint 1 500 mm között mozog. Az év során egyenletesen eloszló csapadék kedvez a fűtermesztésnek.

A mezőgazdasági területek nagy részét erdős területekkel tarkított legelők borítják.

A XIX. század vége óta a földrajzi terület számos mezőgazdasági termelője szakosodott az anyjukkal együtt nevelt anyatehénborjak tenyésztésére. Ez a tevékenység a mai napig tovább fejlődött, így a földrajzi terület Franciaország legfontosabb előállítási területévé vált.

A „Veau du Limousin” előállítása a mezőgazdasági terület szempontjából rendkívül munkaerő-igényes, és gyakran vegyes növénytermesztéssel és más termesztési vagy tenyésztési típusokkal (dohány, zöldségek, szőlő, sertés, hízóbaromfi stb.) párosul. A gazdaságok emberi léptékűek, hiszen méretüket az elvégzett munka és a legelőhöz való hozzáférésre szoruló anyaállatok száma korlátozza. Az állomány étrendjének legalább 70 %-ban a gazdaságban termelt takarmányból kell származnia. Az anyaállatokat egész életük során a hagyományos szoptatásra épülő rendszernek megfelelően kell nevelni, a legelő és a karám közötti váltakozó ciklusok betartásával. Amíg el nem hagyják a gazdaságot, addig a borjak étrendje legalább 85 %-ának – akár az anyjuk, akár a dajkatehén általi – szoptatásból kell származnia. Szükség esetén a hizlalási szakaszban a borjak teljes étrendjének legfeljebb 15 %-át kitevő tejpótló takarmány adható.

A „Veau du Limousin” borjak Limousin vagy Charolais fajtájúak, vagy egy Limousin szülő és a Charolais, Salers, Normand vagy Montbéliard fajtához tartozó másik szülő keresztezéséből származnak.

A maximális vágási életkor öt és fél hónap. A nyers hús színe jellegzetesen halvány (a fehértől a rózsaszínig terjed).

A földrajzi terület domborzata, talaja és éghajlata kedvez a bőséges fűtermesztésnek. A főként a gazdaságban termelt egyéb erőforrások mellett ezt a füvet használják a borjakat szoptató tehenek takarmányozására használják. A „Veau du Limousin” hús halvány színe a borjak kizárólag tejalapú étrendjéhez kapcsolódik. Ezt garantálja az a követelmény, hogy az étrend legalább 85 %-ának a szoptatásból kell származnia, valamint a borjak életkora.

A „Veau du Limousin” hírneve, amely a XIX. század végén alakult ki, nagyrészt az előállítási módszeren és a hús színén alapul. Elismertségét az 1970-ben kapott első minőségi védjegy is megerősítette. Ezt 1980-ban egy második követte, amely a fogyasztók számára felismerhetővé és megkülönböztethetővé tette ezt a különleges terméket. 1994-ben az „Art de vivre” magazinban a következőket írták róla: „A limousini mezőgazdasági termelők e ritka erőforrás fejlesztésével kapcsolatos jövőképének és kitartásának köszönhető, hogy borjaikból az egyik legkiválóbb húst állítják elő. Ennek az ízletes terméknek a hírneve azonban nem szabad, hogy elfeledtesse más olyan termékek hírnevét, amelyeket Limousin régió lakosai vadászterületeikről vagy folyóik érintetlen vizeiből szereznek be: ezek közé tartozik a sertés- és borjúhússal töltött nyúl, a pisztrángszuflé, vagy a rákfarok rókagombával”. A termelés és a kommunikáció fejlődése lehetővé tette, hogy az 1990-es évek elején összesen 15 000 borjút juttassanak el közel 300 üzletbe. A „Veau du Limousin”-t rendszeresen bemutatják a regionális és nemzeti gasztronómiában. Számos séf (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, a Logis de France hálózat séfjei stb.) mutat be „Veau du Limousin”-nal készülő ételeket az interneten, és Franciaország-szerte (Párizs, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde stb.) veszik fel ezeket az éttermek étlapjára. Például a „Veau du Limousin” volt a fő fogás a francia elnökség által adott vacsora menüjében 2014. december 31-én.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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