C/2026/1639

16.3.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1639)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Veau du Limousin»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Nome del prodotto**

«Veau du Limousin»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Veau du Limousin» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Servizio competente dello Stato membro

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Nella sezione «Servizio competente dello Stato membro» sono inseriti i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) a norma del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Gruppo richiedente

Descrizione

Gestita inizialmente dalla Camera regionale dell'agricoltura del Limosino, dal 2007 l'IGP «Veau du Limousin» è gestita da LIMOUSIN PROMOTION, struttura che raggruppa gli operatori dell'IGP. Sono rimosse tutte le informazioni relative alla presentazione della Camera regionale dell'agricoltura del Limosino e della filiera «Veau du Limousin». Sono stati aggiunti i recapiti di LIMOUSIN PROMOTION.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del prodotto

Descrizione

Peso massimo della carcassa

Il peso massimo della carcassa passa da 150 kg a 175 kg. È inoltre soppressa la disposizione «il 10 % delle carcasse di una serie di macellazione può superare i 150 kg, ma il peso individuale non può superare i 170 kg».

Età massima dei vitelli

L'età massima di macellazione dei vitelli passa da 5 mesi a 5 mesi e mezzo (vale a dire 168 giorni). È aggiunto che l'età minima di macellazione di 3 mesi corrisponde a 91 giorni.

Razza

La disposizione «I vitelli devono essere ottenuti da animali della mandria nutrice Limousin e Charolais, dall'incrocio tra tali due razze o dall'incrocio Limousine-Salers» è sostituita da «Il "Veau du Limousin" è di razza Limousin o Charolais, oppure ottenuto dall'incrocio tra un genitore di razza Limousin e un genitore razza Charolais, Salers, Normand o Montbéliard.».

Stato di ingrassamento

Sono aggiunti criteri di valutazione della carcassa, vale a dire «La carcassa del "Veau du Limousin" ha una conformazione E, U o R e uno stato di ingrassamento di classe 2 o 3.»

Colore della carne

È aggiunta una descrizione del colore della carne «Veau du Limousin», vale a dire «La carne di "Veau du Limousin" cruda è caratterizzata da un colore da bianco a rosato.»

Modalità di presentazione:

Sono specificati i prodotti che possono beneficiare dell'IGP: la carne (carcassa, mezzena, quarto e tagli), la carne macinata o in carpaccio e un elenco di frattaglie.

È precisato che tutti i prodotti sono venduti freschi o surgelati.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Zona geografica

Descrizione

È chiarito che la nascita dei vitelli avviene nella zona geografica.

La presentazione della zona geografica è aggiornata conformemente ai requisiti nazionali vigenti in materia. La zona geografica prescelta è quella risultante dalla combinazione tra la cartina e l'elenco dei cantoni che figuravano nel disciplinare precedente.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

Gli elementi di tracciabilità sono aggiornati in linea con le modifiche apportate all'intero disciplinare. Sono aggiunte le dichiarazioni e le registrazioni utili al controllo del rispetto delle condizioni di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Descrizione

Riferimenti storici

Le parti del precedente disciplinare intitolate «Competenze ancestrali» e «Attrezzature e metodi di lavoro specifici», citate come esempi di antiche pratiche (alcune delle quali si sono evolute), sono eliminate.

Vitelli destinati al rinnovo della mandria di allevamento

La disposizione seguente è rimossa dalla sezione «Descrizione del prodotto»: «In uno stesso allevamento sarà ammesso un solo tipo di produzione di vitello da macello, secondo le norme stabilite nella presente notifica».

È stata aggiunta la seguente disposizione: «I vitelli nati nell'azienda e destinati ad assicurare il rinnovo della mandria di allevamento dell'azienda possono essere allevati nello stesso sito dei vitelli destinati all'IGP, purché i vitelli destinati al rinnovo della mandria siano iscritti nel registro anagrafico al fine di garantire il controllo della produzione di vitelli destinati all'IGP e la tracciabilità dell'alimentazione dei vitelli.»

Nascita

La disposizione «I vitelli devono essere nati nell'azienda. Per compensare eventuali perdite, può essere consentita l'adozione di capi di età non superiore alle tre settimane. Questi dovranno soddisfare tutte le condizioni di allevamento specificate di seguito», che figurava nella sezione «Descrizione del prodotto», è soppressa e sostituita da: «I vitelli sono nati e allevati nella stessa azienda»

Edifici

Sono specificati alcuni requisiti per i ricoveri degli animali: presenza di luce naturale, accesso permanente a un sistema di abbeveraggio per le madri, lettiera vegetale asciutta e morbida per madri e vitelli, ventilazione naturale o meccanica e disinfezione almeno una volta all'anno.

Alimentazione di madri e nutrici

Sono aggiunte disposizioni sull'alimentazione delle madri e delle nutrici. È specificato che le madri e le nutrici sono allevate secondo il ciclo di alternanza tra pascolo e stabulazione con un periodo minimo di pascolo di 6 mesi all'anno. È inoltre precisato che almeno il 70 % della loro alimentazione proviene dall'azienda agricola. È inoltre stabilito che la loro alimentazione deve essere priva di OGM e che per la produzione degli insilati non sono utilizzati agenti di insilamento chimici. È aggiunto infine che gli insilati non possono essere l'unico alimento della razione giornaliera.

È inoltre inserito un piano per specificare l'alimentazione durante la fase di accesso ai pascoli e durante il periodo di ricovero.

Alimentazione e abbeveraggio dei vitelli

È precisato che il vitello è nutrito mediante allattamento materno per almeno l'85 % dell'alimentazione (in sostanza secca) per tutta la vita e fino all'avvio al macello e che i vitelli non possono avere accesso alla mangiatoia. Tali disposizioni sostituiscono la disposizione precedente che consentiva l'apporto di mangime completo d'allattamento fino a un massimo del 10 % del latte totale consumato dall'animale.

Inoltre la possibilità di integrare l'alimentazione del vitello con alimenti tradizionali (zucchero, uova fresche) e con mangime complementare d'allattamento è estesa a tutte le aziende, mentre nel disciplinare precedente riguardava solo quelle che non vendono latte.

Il limite massimo di mangime complementare somministrato passa da 35 a 50 kg (in sostanza secca) per vitello. È aggiunto che l'apporto di mangime complementare d'allattamento può avvenire solo a partire dall'età di 45 giorni ed è limitato ai 2 mesi e mezzo precedenti la macellazione.

Come per le madri e le nutrici, è specificato che l'alimentazione dei vitelli è priva di OGM.

È aggiunta la composizione del mangime complementare d'allattamento, oltre a un elenco delle materie prime autorizzate e delle categorie e dei gruppi funzionali di additivi vietati.

Cura dei vitelli

È aggiunta una disposizione intesa a vietare qualsiasi terapia antibiotica per il vitello nei 2 mesi precedenti la macellazione.

Raccolta e trasporto ai macelli

Sono aggiunte disposizioni intese a regolamentare la raccolta e il trasporto ai macelli dei vitelli:

— divieto di utilizzare tranquillanti allopatici e pungoli elettrici;

— limite temporale (7 ore) o chilometrico (200 km) per il trasporto dei vitelli;

— aggiunta della possibilità di transito attraverso un mercato di animali vivi o un centro di smistamento;

— aggiunta di un requisito di pulizia fino alla spedizione.

Macellazione

Sono aggiunte disposizioni intese a regolamentare l'intervallo di tempo tra l'ultima abbeverata e la macellazione e il tempo di attesa al macello, nonché le condizioni minime per la conduzione verso il sito di stordimento.

Operazioni successive alla macellazione

Sono aggiunte diverse disposizioni per specificare i requisiti in materia di:

— raffreddamento (condizioni di raffreddamento della carne);

— selezione delle carcasse (copertura, colore e consistenza soda del grasso, colore delle carcasse);

— luogo di confezionamento dei tagli;

— surgelazione (divieto di congelamento, fatta eccezione per le carni destinate alla produzione di carne macinata surgelata);

— preparazione delle carni macinate e del carpaccio (termine massimo per la lavorazione dopo la macellazione, tenore di materia grassa, rapporto collageno/proteine, diametro di macinazione, eventuali condizioni di formatura, proporzione massima di carne congelata che può essere utilizzata per produrre carne macinata surgelata).

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

Descrizione

Le sezioni del disciplinare precedente «Legame con l'ambiente naturale» e «Storia» sono sostituite dalla sezione «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico».

Nella nuova formulazione, la sezione è articolata in tre parti: «Specificità della zona geografica», «Specificità del prodotto» e «Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto».

I presupposti del legame restano invariati.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Struttura di controllo

Descrizione

Sono rimosse tutte le disposizioni relative alla struttura di controllo precedente, al piano di controllo, alla tracciabilità dei prodotti e ai circuiti di distribuzione.

Sono ora riportati i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: l'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Il nome e i recapiti dell'ente di certificazione sono consultabili sul sito web dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il paragrafo attuale è soppresso e sostituito da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori specifici delle indicazioni geografiche.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Condizioni nazionali

Descrizione

La sezione è presentata sotto forma di tabella dei principali punti da controllare, con relativo metodo di valutazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Veau du Limousin»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Nome**

«Veau du Limousin»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

Il «Veau du Limousin» è di razza Limousin o Charolais, oppure ottenuto da un incrocio tra un genitore di razza Limousin e un genitore di razza Charolais, Salers, Normand o Montbéliard.

Il «Veau du Limousin» è macellato a un'età compresa tra 3 mesi e 5 mesi e mezzo (da 91 a 168 giorni) con un peso della carcassa che va da 85 a 175 kg.

La carcassa del «Veau du Limousin» ha una conformazione E, U o R e uno stato di ingrassamento di classe 2 o 3.

Possono beneficiare dell'IGP soltanto:

— la carne in carcassa, mezzena, quarto e taglio (pezzi pronti per il taglio, unità di vendita al consumatore o ristorazione);

— la carne macinata o in carpaccio (unità di vendita al consumatore o ristorazione);

— le frattaglie seguenti: guance, fegato, cuore, rognoni, animelle, intestino tenue, teste intere o in cassetta, zampetti, trippa, diaframma, lombatello e lingua.

Le carni e le frattaglie di «Veau du Limousin» sono vendute fresche o surgelate.

La carne di «Veau du Limousin» è caratterizzata da un colore da bianco a rosato.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La nascita e l'allevamento del «Veau du Limousin» hanno luogo nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.7. *Definizione concisa della zona geografica*

La zona geografica comprende i dipartimenti, i cantoni e i comuni seguenti:

— i dipartimenti Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne e Haute-Vienne nella loro interezza;

— dipartimento Allier:

cantoni di Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4;

comuni 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;

— dipartimento Cantal:

cantone di Ydes;

comuni 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;

— dipartimento Cher:

comuni di Beddes, Châteaumeillant, Culan, Préveranges, Reigny, Saint-Christophe-le-Chaudry, Saint-Jeanvrin, Saint-Maur, Saint-Priest-la-Marche, Saint-Saturnin, Sidiailles;

— dipartimento Indre:

comuni 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;

— dipartimento Lot:

cantoni di Cère e Ségala, Gourdon, Martel, Souillac;

comuni di 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;

— dipartimento Puy-de-Dôme:

comuni 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;

— dipartimento La Vienne:

comuni 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. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☐ data qualità

☑ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Il legame tra il «Veau du Limousin» e la sua origine geografica è basato, da un lato, sulla sua reputazione e, dall'altro, sulla caratteristica del colore chiaro della carne, tra il bianco e il rosato.

La produzione del «Veau du Limousin» avviene prevalentemente nella parte nord-occidentale del Massiccio Centrale, ma anche in Dordogna e nella Charente.

La zona geografica è situata a un'altitudine inferiore a 1 000 metri. I suoli sono in gran parte granitici o scistosi, ad eccezione del confine occidentale, dove si trovano suoli calcarei di origine secondaria ricoperti da strati argillososilicei. In tutta la zona predomina un andamento collinare e l'acqua è onnipresente. Il clima è di tipo oceanico alterato, piuttosto mite, con temperature medie poco elevate (8-14 °C). La pluviometria annua, per lo più superiore alla media nazionale, varia da 800 a oltre 1 500 millimetri. Distribuite nel corso dell'anno, le precipitazioni favoriscono una buona produzione di erba.

I terreni erbosi occupano gran parte della superficie agricola, che si alterna a macchie boschive nella configurazione del territorio.

Dalla fine del XIX secolo numerosi allevatori della zona si sono specializzati nella produzione di vitelli da latte allattati dalla madre. Tale produzione si è sviluppata fino ai nostri giorni, rendendo la zona geografica la più importante zona di produzione del territorio nazionale.

La produzione del «Veau du Limousin» occupa un numero di addetti elevato rispetto alla superficie agricola ed è spesso associata ad altri tipi di produzione (tabacco, ortaggi, viti, suini, pollame grasso, ecc.) in sistemi di policoltura-allevamento. Gli allevamenti sono a misura d'uomo, dati i limiti posti dal lavoro e dal numero di madri che devono usufruire dei pascoli. Gli alimenti prodotti presso l'azienda rappresentano almeno il 70 % dell'alimentazione della mandria. Le madri sono allevate secondo il sistema di allattamento tradizionale per l'intera durata della loro vita, con cicli di alternanza tra pascolo e stabulazione. I vitelli sono nutriti mediante allattamento dalla madre o eventualmente da una nutrice per almeno l'85 % dell'alimentazione fino al momento in cui lasciano l'azienda. Se necessario, durante il periodo di finissaggio ai vitelli può essere somministrato mangime complementare d'allattamento per una parte non superiore al 15 % dell'alimentazione totale.

Il «Veau du Limousin» è di razza Limousin o Charolais, oppure ottenuto da un incrocio tra un genitore di razza Limousin e un genitore di razza Charolais, Salers, Normand o Montbéliard.

L'età massima di macellazione è di 5 mesi e mezzo. La carne cruda è caratterizzata da un colore chiaro (dal bianco al rosato).

La topografia, i suoli e il clima della zona geografica favoriscono una copiosa produzione di erba. Insieme ad altre risorse prodotte prevalentemente presso l'azienda, tale erba è utilizzata nell'alimentazione delle vacche che allattano i vitelli. Il colore chiaro della carne del «Veau du Limousin» è legato all'età del vitello e alla sua alimentazione esclusivamente a base di latte, fornito per almeno l'85 % con l'allattamento materno.

La reputazione del «Veau du Limousin», che inizia ad affermarsi alla fine del XIX secolo, è dovuta in larga misura al suo metodo di produzione e al colore della sua carne. La sua consacrazione avviene con un primo marchio ottenuto nel 1970 e poi con un secondo nel 1980, i quali hanno consentito al consumatore di identificare e distinguere questa particolare produzione. Nel 1994 la rivista *Art de vivre* scriveva: «Perfezionando con lungimiranza e tenacia una delle loro poche ricchezze, gli allevatori del Limosino sono riusciti a fare dei loro vitelli una delle migliori carni in assoluto. La notorietà di tale gustoso prodotto non deve comunque mettere in ombra quanto i nativi del Limosino traggono dalla caccia o dai fiumi dalle acque sempre limpide: la lepre farcita con maiale e vitello, il soufflé di trota o le code di gamberi ai finferli.». Lo sviluppo della produzione e della comunicazione ha permesso di raggiungere, all'inizio degli anni '90 del secolo scorso, i 15 000 vitelli distribuiti in quasi 300 negozi. Il «Veau du Limousin» non manca di trovare degna collocazione nella gastronomia regionale e nazionale. Sono molti gli chef (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, gli chef affiliati alla rete Logis de France, ecc.) che propongono ricette a base di «Veau du Limousin» su internet e i ristoranti che in tutta la Francia (Parigi, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde, ecc.) lo inseriscono nel loro menu. A titolo esemplificativo, il 31 dicembre 2014 il «Veau du Limousin» è stato il piatto principale del menu di San Silvestro della Presidenza della Repubblica francese.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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