C/2026/1639

2026 3 16

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/1639)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Veau du Limousin“

ES nuorodos numeris: PGI-FR-0189-AM01 – 2025 12 19

1. **Produkto pavadinimas**

„Veau du Limousin“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Organizacija

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Veau du Limousin“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Atsakinga valstybės narės institucija

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Laikantis Reglamento (ES) 2024/1143 pridėtas skirsnis „Kompetentinga valstybės narės institucija“, kuriame pateikti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (pranc. *Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) kontaktiniai duomenys.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Grupė pareiškėja

Aprašymas

SGN „Veau du Limousin“, kurią iš pradžių administravo „Limousin“ regioniniai žemės ūkio rūmai, nuo 2007 m. administruoja šios SGN veiklos vykdytojus vienijanti asociacija „Limousin Promotion“. Išbraukiama visa informacija apie Limuzeno regioninius žemės ūkio rūmus ir „Veau du Limousin“ sektorių. Įtraukiami „Limousin Promotion“ kontaktiniai duomenys.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Produkto aprašymas

Aprašymas

Didžiausias skerdenos svoris

Didžiausias skerdenos svoris padidinamas nuo 150 iki 175 kg. Išbraukiama nuostata, pagal kurią „leidžiama, kad 10 proc. skerdenų, priklausančių vienai skerdžiamų gyvulių partijai, svoris viršytų 150 kg, jei atskirų skerdenų svoris neviršija 170 kg“.

Didžiausias veršelių amžius

Didžiausias skerdžiamų veršelių amžius padidinamas nuo penkių iki penkių su puse mėnesio (t. y. 168 dienų). Įterpiama nuostata, kad skerdžiamų veršelių amžius būtų ne mažesnis kaip 91 diena.

Veislė

Nuostata „veršeliai turi būti iš gyvulių, priklausančių limuzinų ir šarolė veislių karvių žindenių bandoms, šių dviejų veislių mišrūnų arba limuzinų ir salerų veislių mišrūnų“ pakeičiama taip: „Veau du Limousin“ veršeliai turi būti limuzinų ar šarolė veislės arba limuzinų veislės galvijo ir kitos veislės – šarolė, salerų, normanų ar monbeljarų – galvijo mišrūnai palikuonys.“

Riebumo laipsnis

Įtraukiami skerdenos raumeningumo vertinimo kriterijai: „Veau du Limousin“ skerdenų raumeningumo klasės yra E, U arba R, o riebumo laipsnis – 2 arba 3.“

Mėsos spalva

Įtraukiamas „Veau du Limousin“ mėsos spalvos aprašymas: „Žalios „Veau du Limousin“ mėsos spalva gali būti nuo baltos iki rožinės.“

Produkto pateikimo būdai

Pateikiama išsami informacija apie tai, kokius produktus galima žymėti SGN, t. y. mėsą (skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius ir gabalus), smulkintą mėsą arba karpačą; įtrauktas ir mėsos subproduktų sąrašas.

Patikslinama, kad visi šie produktai parduodami švieži arba giliai užšaldyti.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Geografinė vietovė

Aprašymas

Patikslinama, kad karvės veršelius turi atsivesti geografinėje vietovėje.

Informacija apie geografinę vietovę atnaujinama pagal atitinkamus nacionalinius reikalavimus. Geografinė vietovė apima kartografiniuose dokumentuose nurodytą teritoriją ir ankstesnėje produkto specifikacijos versijoje pateiktą kantonų sąrašą.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės

Aprašymas

Informacija apie atsekamumą atnaujinama atsižvelgiant į visus produkto specifikacijos pakeitimus. Įtraukiama informacija apie deklaracijas ir registrus, naudingus gamybos sąlygoms stebėti.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Gamybos būdo aprašymas

Aprašymas

Istoriniai faktai

Iš ankstesnės produkto specifikacijos išbraukiami skirsniai „Ilgametė patirtis“ ir „Speciali įranga ir darbo metodai“, paminėti kaip senosios praktikos pavyzdžiai (kai kuri praktika ilgainiui pasikeitė).

Veislinėms bandoms atnaujinti skirti veršeliai

Išbraukiama nuostata, anksčiau nurodyta antraštinėje dalyje „Produkto aprašymas“: „Atsižvelgiant į šioje specifikacijoje nustatytus standartus, tame pačiame ūkyje leidžiama auginti tik vienos rūšies veršelius.“

Įterpiama ši nuostata: „Ūkyje atsivesti ir ūkio veislinei bandai atnaujinti skirti veršeliai gali būti auginami toje pačioje vietoje kaip ir SGN skirti veršeliai, su sąlyga, kad tie bandai atnaujinti skirti veršeliai įtraukiami į gyvulių registrą ir taip užtikrinama tinkama SGN skirtų veršelių kontrolė bei jų pašaro atsekamumas.“

Veršelių atsivedimas

Skirsnyje „Produkto aprašymas“ numatyta nuostata „Veršeliai atsivedami ūkyje. Siekiant sumažinti nuostolius, karvėms leidžiama prisileisti ne vyresnius kaip trijų savaičių amžiaus svetimus veršelius, jei jie atitinka visus toliau nurodytus auginimo reikalavimus“ išbraukiama ir pakeičiama taip: „Veršeliai atsivedami ir auginami tame pačiame ūkyje.“

Ūkio pastatai

Nustatomi ūkio pastatams, kuriuose laikomi gyvuliai, keliami reikalavimai: turi būti natūralus apšvietimas, nuolat pildomos girdyklos motininėms karvėms, parūpinamas minkštas, sausas augalinės kilmės kraikas motininėms karvėms ir veršeliams, užtikrinamas natūralusis arba mechaninis vėdinimas ir bent kartą per metus atliekamas patalpų dezinfekavimas.

Motininių karvių ir karvių žindenių pašarai

Įtraukiamos nuostatos dėl motininių karvių ir karvių žindenių pašarų. Nurodoma, kad motininės karvės ir karvės žindenės turi būti auginamos pakaitomis ganyklose ir tvartuose ir išleidžiamos ganytis ne trumpiau kaip šešis mėnesius per metus. Taip pat nurodoma, kad ne mažiau kaip 70 proc. jų pašarų turi būti pagaminti ūkyje. Dar reikalaujama, kad jų pašaruose nebūtų GMO ir kad gaminant silosą nebūtų naudojami cheminiai siloso priedai. Taip pat reikalaujama, kad silosas nebūtų vienintelis jų kasdienis pašaras.

Įtraukiamas šėrimo planas, kuriame nurodoma, kaip gyvulius šerti ganymosi ir laikymo tvartuose laikotarpiais.

Veršelių žindymas, šėrimas ir girdymas

Patikslinama, kad ne mažiau kaip 85 proc. pašaro (sausosios medžiagos), kurį veršeliai gauna per visą savo gyvenimą iki išvežimo į skerdyklą, turi sudaryti motinos pienas, be to, veršeliams neturi būti leidžiama patekti prie lovio. Šiomis nuostatomis pakeičiama ankstesnė formuluotė, pagal kurią visaverčio pieno pakaitalo dalis galėjo sudaryti ne daugiau kaip 10 proc. viso gyvulio suvartoto pieno.

Be to, veršelių racioną papildyti tradiciniais maisto produktais (cukrumi, šviežiais kiaušiniais) ir pieno pakaitalų papildais dabar leidžiama visiems ūkiams, o ankstesnėje specifikacijos versijoje tokia galimybė buvo suteikiama tik pienu neprekiaujantiems ūkiams.

Didžiausia vienam veršeliui skiriamo papildomo pašaro norma padidinama nuo 35 iki 50 kilogramų (sausosios medžiagos). Įtraukiama nuostata, kad pieno pakaitalų papildus leidžiama naudoti tik tada, kai veršeliams sukanka 45 dienos, ir kad jie gali būti naudojami tik du su puse mėnesio iki skerdimo.

Kaip ir motininių karvių bei karvių žindenių pašare, taip ir veršelių pašare neturi būti GMO.

Įtraukiama informacija, kokia turi būti pieno pakaitalų papildų sudėtis, taip pat pridedamas leidžiamų naudoti žaliavų ir uždraustų priedų kategorijų ir funkcinių grupių sąrašas.

Veršelių priežiūra

Įtraukiama nuostata, pagal kurią draudžiama veršelius gydyti antibiotikais du mėnesius iki skerdimo.

Gyvulių suginimas ir išvežimas į skerdyklą

Įtraukiamos nuostatos, kuriomis reglamentuojama, kaip veršeliai suginami ir išvežami į skerdyklą:

— draudžiama naudoti alopatinius raminamuosius vaistus ir elektrinius botagus;

— nustatomi veršelių vežimo laiko (7 val.) arba atstumo (200 km) apribojimai;

— įtraukiama galimybė gyvulius suginti į gyvų gyvulių turgus arba paskirstymo centrus;

— įtraukiamas reikalavimas iki veršelių išvežimo užtikrinti švarą.

Skerdimas

Įtraukiamos nuostatos, kuriomis reglamentuojamas laikas nuo paskutinio pagirdymo iki paskerdimo ir laukimo skerdykloje laikas, taip pat būtiniausios sąlygos, kurių reikia laikytis juos vežant į svaiginimo punktą.

Po skerdimo atliekamos operacijos

Įtraukiamos kelios nuostatos, kuriomis patikslinami šie reikalavimai:

— atšaldymas (mėsos atšaldymo sąlygos);

— skerdenų atranka (riebalinis sluoksnis, jo spalva ir stangrumas, skerdenų spalva);

— gabalų pakavimo vieta;

— gilus užšaldymas (draudimas užšaldyti mėsą, nebent užšaldoma mėsa, skirta giliai užšaldytai smulkintai mėsai gaminti);

— smulkintos mėsos ir karpačo paruošimas (ilgiausias leistinas mėsos perdirbimo laikas po skerdimo, riebalų sudėtis, kolageno ir baltymų santykis, smulkinimo plokštelės skylučių skersmuo, formavimo sąlygos, jei taikoma, didžiausia užšaldytos mėsos, kurią galima naudoti giliai užšaldytai smulkintai mėsai gaminti, dalis).

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Ryšį su geografine vietove patvirtinantys duomenys

Aprašymas

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos skirsniai „Ryšys su gamtine aplinka“ ir „Istorija“ pakeičiami skirsniu „Ryšį su geografine vietove patvirtinantys duomenys“.

Parengtą naują skirsnį sudaro trys poskirsniai: „Geografinės vietovės ypatumai“, „Produkto ypatumai“ ir „Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys“.

Ryšio pagrindas lieka nepakitęs.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kontrolės įstaiga

Aprašymas

Išbraukiamos visos nuostatos, kuriose išsamiai aprašyta ankstesnės kontrolės įstaigos struktūra, kontrolės planas, produktų atsekamumas ir platinimo kanalai.

Dabar pateikiami už nacionalinio lygmens kontrolę atsakingų įstaigų, t. y. Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (INAO) ir Konkurencijos, vartotojų reikalų ir sukčiavimo prevencijos generalinio direktorato (DGCCRF), kontaktiniai duomenys. Sertifikavimo įstaigos pavadinimą ir kontaktinius duomenis galima rasti INAO svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Ženklinimas

Aprašymas

Dabartinė pastraipa išbraukiama ir pakeičiama sakiniu, kuriame nurodomi su geografine nuoroda susiję privalomi reguliavimo elementai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Šis skirsnis pateikiamas kaip lentelė, kurioje nurodomi pagrindiniai tikrintini elementai ir taikytini vertinimo metodai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Veau du Limousin“

ES nuorodos numeris: PGI-FR-0189-AM01 – 2025 12 19

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Veau du Limousin“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

02 – MĖSA IR VALGOMIEJI MĖSOS SUBPRODUKTAI

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Veau du Limousin“ veršeliai turi būti limuzinų ar šarolė veislės arba limuzinų veislės galvijo ir kitos veislės – šarolė, salerų, normanų ar monbeljarų – galvijo mišrūnai palikuonys.

„Veau du Limousin“ veršeliai skerdžiami sulaukę nuo trijų iki penkių su puse mėnesio amžiaus (nuo 91 iki 168 dienų), o jų skerdenos svoris siekia nuo 85 iki 175 kilogramų.

„Veau du Limousin“ skerdenų raumeningumo klasės yra E, U arba R, o riebumo laipsnis – 2 arba 3.

SGN gali būti žymimi tik šie produktai:

— skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai ir gabalai (pjaustyti paruošti gabalai [*Prêt à Découper, PAD*], vartotojams skirti prekės vienetai [*Unité de Vente Consommateur, UVC*] arba maitinimo įstaigoms skirti gabalai [*Restauration Hors Foyer, RHF*]);

— smulkinta mėsa arba karpačas (vartotojams skirti prekės vienetai arba maitinimo įstaigoms skirti gabalai);

— šie mėsos subproduktai: žandai, kepenys, širdis, inkstai, užkrūčio liauka, pilvaplėvė, galva (visa arba suvyniota), kojos, didysis skrandis, plonoji ir storoji diafragma bei liežuvis.

„Veau du Limousin“ mėsa ir jos subproduktai parduodami švieži arba giliai užšaldyti.

Žalios „Veau du Limousin“ mėsos spalva gali būti nuo baltos iki rožinės.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje „Veau du Limousin“ gyvuliai atsivedami ir auginami.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Geografinę vietovę sudaro šie departamentai, kantonai ir komunos:

— Šarantos, Korezo, Krezo, Dordonės ir Aukštutinio Vjeno departamentai (visa jų teritorija);

— Aljė departamentas:

·kantonai: Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4;

·komunos: 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;

— Kantalio departamentas:

·kantonas: Ydes;

·komunos: 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;

— Šero departamentas:

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

— Endro departamentas:

·komunos: 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;

— Lo departamentas:

·kantonai: Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac;

·komunos: 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;

— Piui de Domo departamentas:

·komunos: 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;

— Vjeno departamentas:

·komunos: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ geras vardu

☐ tam tikra ypatybe

☑ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

„Veau du Limousin“ mėsą su jos geografine kilme sieja tiek geras vardas, tiek išskirtinė savybė: mėsos blyškumas — nuo baltos iki rožinės spalvos.

„Veau du Limousin“ mėsa daugiausia gaminama Centrinio Masyvo šiaurės vakarų dalyje, taip pat Dordonėje ir Šarantoje.

Geografinė vietovė plyti mažesniame nei 1 000 metrų aukštyje. Didžiąją dalį dirvožemio sudaro granitinės uolienos arba skalūnai, išskyrus vakarinį pakraštį, kuriame randama antrinės kilmės kalkingų dirvožemių, padengtų molingu ir silicingu paviršiniu sluoksniu. Reljefas daugiausia kalvotas, o vanduo lengvai pasiekiamas. Šioje vietovėje vyrauja mišrus jūrinis klimatas. Jis yra gana švelnus ir pasižymi žema vidutine temperatūra (8—14 °C). Per metus čia dažniausiai iškrenta daugiau kritulių nei vidutiniškai šalyje — nuo 800 iki daugiau nei 1 500 mm. Krituliams tolygiai iškrentant per visus metus sudaromos palankios sąlygos žolei augti.

Didžioji dalis žemės ūkio paskirties žemės, į kurią įsiterpia ir miškingi plotai, skirta gyvuliams ganyti.

Nuo XIX a. pabaigos daugelis geografinėje vietovėje ūkininkavusių ūkininkų ėmė verstis kartu su motininėmis karvėmis auginamų žinduklių veršelių auginimu. Tokia veikla plėtojama ir šiandien, todėl ši geografinė vietovė yra svarbiausia Prancūzijos gamybos vietovė.

Norint užsiimti „Veau du Limousin“, mėsos gamyba reikia įdėti daug darbo žemės ūkio paskirties žemėje ir neretai kartu užsiimama mišria augalininkyste ir kitos produkcijos (tabako, daržovių, vyno, kiaulienos, riebių naminių paukščių mėsos ir kt.) gamyba. Ūkiai pritaikyti žmogaus jėgoms, nes jų dydis priklauso nuo atliekamo darbo ir ganytis turinčių motininių karvių skaičiaus. Ne mažiau kaip 70 proc. bandos raciono sudaro ūkyje pagaminti pašarai. Visą savo gyvenimą motininės karvės auginamos pagal tradicinę karvių žindenių auginimo sistemą — pakaitomis ganyklose ir tvartuose. Ne mažiau kaip 85 proc. veršelių raciono iki išvežimo iš ūkio sudaro jų motininių karvių arba karvių žindenių pienas. Prireikus penėjimo etapu racioną galima papildyti pieno pakaitalais (ne daugiau kaip 15 proc. viso veršelių raciono).

„Veau du Limousin“ veršeliai turi būti limuzinų ar šarolė veislės arba limuzinų veislės galvijo ir kitos veislės — šarolė, salerų, normanų ar monbeljarų — galvijo mišrūnai palikuonys.

Didžiausias skerdimo amžius yra penki su puse mėnesio. Žaliai mėsai būdinga blyški spalva (nuo baltos iki rožinės).

Geografinės vietovės reljefas, dirvožemis ir klimatas sudaro palankias sąlygas gausiai augti žolei. Šia žole kartu su kitais daugiausia ūkyje gaunamais ištekliais maitinamos veršelius žindančios karvės. „Veau du Limousin“ mėsos blyškumas siejamas su tuo, kad veršeliai maitinami tik pienu. Tai užtikrinama laikantis reikalavimo, kad ne mažiau kaip 85 proc. jų raciono sudarytų motinos pienas, ir atsižvelgiant į veršelių amžių.

Nuo XIX a. pabaigos pelnytas geras „Veau du Limousin“ mėsos vardas daugiausia grindžiamas gamybos būdu ir mėsos spalva. Šio produkto pripažinimą patvirtino 1970 m. jam suteiktas pirmasis kokybės ženklas. Vėliau, 1980 m., buvo suteiktas ir antrasis. Taip šį ypatingą produktą vartotojai ėmė atpažinti ir atskirti. 1994 m. žurnale „Art de vivre“ rašyta: „Limuzinų veislės veršelius auginančių ūkininkų vizija ir atkaklumas tobulinant vieną iš retų privalumų leido užtikrinti, kad iš šių veršelių būtų gaunami vieni iš geriausių mėsos produktų. Tačiau šio gardėsio šlovė neturėtų nustelbti kitų produktų, kuriuos Limuzeno gyventojai gali gaminti iš jų medžioklės plotuose ar skaidriuose upių vandenyse glūdinčių išteklių, pvz., kiauliena ir veršiena įdaryto kiškio, upėtakio suflė arba vėžių uodegų su voveraitėmis.“ Tobulėjant gamybai ir ryšio priemonėms, praėjusio amžiaus dešimtojo dešimtmečio pradžioje veršelių skaičių pavyko padidinti iki 15 000. Jie išplatinti beveik 300 parduotuvių. „Veau du Limousin“ mėsa ir jos subproduktai nuolat figūruoja regioninėje ir nacionalinėje virtuvėje. Daugelis virtuvės šefų (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, „Logis de France“ tinklui priklausančių virtuvės šefų ir kt.) dalijasi patiekalų iš „Veau du Limousin“ mėsos receptais internete ir šiuos patiekalus įtraukia į restoranų valgiaraščius visoje Prancūzijoje (Paryžiuje, Limože, Njelyje, Kolonž la Ruže, Briv la Gajare ir kt.). Pavyzdžiui, „Veau du Limousin“ buvo pagrindinis 2014 m. gruodžio 31 d. Prancūzijos prezidentūros surengtos naujametinės vakarienės valgiaraščio patiekalas.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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