Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/1639

16.3.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/1639)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Veau du Limousin"

EU-referentienummer: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Naam van het product**

"Veau du Limousin"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Veau du Limousin" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Bevoegde dienst van de lidstaat

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

De rubriek “Bevoegde dienst van de lidstaat” is opgenomen met vermelding van de gegevens van het Institut national de la qualité et de l’origine (INAO), in overeenstemming met Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Aanvragende groepering

Beschrijving

De BGA “Veau du Limousin”, die oorspronkelijk werd beheerd door de regionale landbouwkamer van Limousin, wordt sinds 2007 beheerd door Limousin Promotion; een orgaan waarin de exploitanten van deze BGA zijn verenigd. Alle informatie over de regionale landbouwkamer van Limousin en de sector “Veau du Limousin” is geschrapt. De contactgegevens van Limousine Promotion zijn toegevoegd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van het product

Beschrijving

Maximaal karkasgewicht:

Het maximale karkasgewicht is gewijzigd van 150 kg naar 175 kg. Daarnaast is de bepaling “10 % van de karkassen in een slachtreeks mag meer dan 150 kg wegen, maar het afzonderlijke gewicht per karkas mag niet meer dan 170 kg bedragen” geschrapt.

Maximumleeftijd van de kalveren:

De maximumleeftijd voor het slachten van de kalveren is gewijzigd van vijf maanden naar vijfenhalve maand (168 dagen). Er is toegevoegd dat de minimale slachtleeftijd van drie maanden overeenkomt met 91 dagen.

Rassen:

De bepaling “De kalveren moeten afkomstig zijn van dieren uit het zoogkoeienbestand van het ras limousin en charolais, van kruisingen tussen deze twee rassen of van kruisingen tussen limousin en salers” is vervangen door ““Veau du Limousin” is ofwel afkomstig van het ras limousin of charolais, ofwel van een kruising tussen een ouder van het ras limousin en een ouder van het ras charolais, salers, normand of montbéliard.”

Vetbedekking:

Er zijn criteria toegevoegd voor de beoordeling van het karkas: “Het karkas van “Veau du Limousin” heeft een bevleesdheid van E, U of R en een vetbedekking van 2 of 3.”

Kleur van het vlees:

Er is een beschrijving van de kleur van het “Veau du Limousin”-vlees toegevoegd: “Rauw vlees van “Veau du Limousin” is wit tot roze van kleur.”

Aanbiedingsvormen:

Er wordt vermeld welke producten voor de BGA in aanmerking komen. Het gaat om vlees (hele geslachte dieren, halve geslachte dieren, voor- of achtervoeten en deelstukken), gehakt vlees of vlees in de vorm van carpaccio en een lijst van slachtafvallen.

Er wordt vermeld dat al deze producten vers of diepgevroren worden verkocht.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Geografisch gebied

Beschrijving

Er wordt aangegeven dat de kalveren in het geografische gebied moeten worden geboren.

De beschrijving van het geografische gebied is bijgewerkt in overeenstemming met de nationale eisen die hiervoor gelden. Het betreffende geografische gebied is het resultaat van de combinatie van de kaart en de lijst van kantons die in het vorige productdossier waren opgenomen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Bewijs dat het product afkomstig is uit het gebied

Beschrijving

De traceerbaarheidsgegevens zijn bijgewerkt in overeenstemming met de wijzigingen in het gehele productdossier. De verklaringen en registraties die relevant zijn voor het toezicht op de naleving van de productievoorwaarden, zijn toegevoegd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

Historische verwijzingen:

De delen van het vorige productdossier met de titels “overgeleverde kennis” en “specifieke installaties en werkwijzen”, die dienden als voorbeelden van oude praktijken (die inmiddels gedeeltelijk zijn aangepast), zijn geschrapt.

Kalveren bestemd voor de vernieuwing van de fokgroep:

Onder het kopje “Beschrijving van het product” is de volgende bepaling geschrapt: “Er is slechts één type productie van vleeskalveren toegestaan op hetzelfde bedrijf en wel overeenkomstig de normen die in dit document zijn vastgelegd”.

De volgende bepaling is toegevoegd: “Kalveren die op het bedrijf zijn geboren en bestemd zijn voor de vernieuwing van de fokgroep van het bedrijf, mogen op dezelfde plaats worden gehouden als kalveren die bestemd zijn voor de BGA, mits kalveren die bestemd zijn voor de vernieuwing van de fokgroep in het veehouderijregister worden geregistreerd om de controle van de productie van kalveren die bestemd zijn voor de BGA, en de traceerbaarheid van de voeding van de kalveren te waarborgen.”

Geboorte:

De bepaling “De kalveren moeten op het bedrijf zijn geboren. Om eventuele verliezen te compenseren, kan de adoptie van dieren van maximaal drie weken oud worden toegestaan. Zij moeten voldoen aan alle onderstaande houderijomstandigheden”, die in de rubriek “Beschrijving van het product” stond, is vervangen door: “De kalveren worden op hetzelfde bedrijf geboren en gehouden.”

Gebouwen:

Er worden eisen gesteld aan de gebouwen waar de dieren worden gehouden: aanwezigheid van natuurlijk licht, permanente toegang tot een drinkvoorziening voor de moeders, aanwezigheid van droog en zacht strooisel van plantaardige aard voor de moederdieren en kalveren, natuurlijke of mechanische ventilatie, minstens één keer per jaar desinfecteren.

Voeding van de moederdieren en de zogende koeien:

Er zijn bepalingen toegevoegd over de voeding van de moederdieren en de zogende koeien. Er wordt aangegeven dat de moederdieren en de zogende koeien afwisselend in de weiden en stallen worden gehouden, met een minimale weideperiode van zes maanden per jaar. Er wordt ook aangegeven dat hun voeding voor ten minste 70 % afkomstig moet zijn van het bedrijf. Daarnaast wordt vermeld dat hun voeding ggo-vrij moet zijn en dat er geen chemische inkuilmiddelen mogen worden gebruikt voor de productie van kuilvoer. Tot slot is toegevoegd dat kuilvoer niet het enige voer in het dagrantsoen mag zijn.

Ook is er een voederplan toegevoegd om de voeding tijdens de weideperiode en tijdens de periode in de stal te specificeren.

Voeding en drenking van de kalveren:

Er wordt aangegeven dat kalveren gedurende hun hele leven en tot het vertrek naar het slachthuis voor ten minste 85 % van hun voeding (in droge stof) worden gezoogd en dat kalveren geen toegang mogen hebben tot de trog. Deze bepalingen vervangen de vorige bepaling die toestond dat maximaal 10 % van de totale melkconsumptie van het dier bestond uit volledige melkvervangers.

Bovendien is de mogelijkheid om de voeding van het kalf aan te vullen met traditionele levensmiddelen (suiker, verse eieren) en met aanvullende melkvervangers uitgebreid tot alle landbouwbedrijven, terwijl dit in het vorige productdossier alleen gold voor landbouwbedrijven die geen melk verkopen.

De maximale hoeveelheid aanvullend diervoeder wordt gewijzigd van 35 naar 50 kilogram (in droge stof) per kalf. Er is toegevoegd dat aanvullende melkvervangers pas mogen worden gegeven vanaf de leeftijd van 45 dagen en uitsluitend in de tweeënhalve maand voorafgaand aan de slacht.

Er is toegevoegd dat het kalvervoeding ggo-vrij moet zijn, net als de voeding voor de moeders en de zogende koeien.

De samenstelling van de aanvullende melkvervangers is toegevoegd, evenals een lijst van toegestane grondstoffen en van verboden categorieën en functionele groepen van toevoegingsmiddelen.

Verzorging van de kalveren:

Er is een bepaling toegevoegd die elke behandeling van een kalf met antibiotica in de twee maanden voorafgaand aan de slacht verbiedt.

Ophalen en vervoer naar het slachthuis:

Er zijn bepalingen toegevoegd om het ophalen en het vervoer van de kalveren naar het slachthuis te reguleren:

— verbod op het gebruik van allopathische kalmeringsmiddelen en elektrische prikstokken,

— beperking van de tijd (7 uur) of de afstand (200 km) voor het vervoer van de kalveren,

— toevoeging van de mogelijkheid van doorvoer via een veemarkt of groeperingscentrum,

— toevoeging van een eis inzake hygiëne tot aan het moment van vertrek.

Slacht:

Er zijn bepalingen toegevoegd voor de wachttijd in het slachthuis en voor de tijd tussen de laatste drinkbeurt en de slacht, evenals minimale voorwaarden voor het vervoer van de dieren naar de bedwelmingsruimte.

Handelingen na de slacht:

Er is een aantal bepalingen toegevoegd om de vereisten te verduidelijken met betrekking tot:

— koeling (koelomstandigheden van het vlees),

— selectie van de karkassen (bedekking, kleur en stevigheid van het vet, kleur van de karkassen),

— plaats waar de deelstukken worden verpakt,

— diepvriezen (verbod op invriezen, behalve voor vlees dat bestemd is voor de productie van diepgevroren gehakt),

— bereiding van gehakt vlees en carpaccio (maximale termijn voor verwerking na het slachten, vetgehalte, collageen/eiwitverhouding, maaldiameter, vorming indien van toepassing, maximumaandeel ingevroren vlees dat mag worden gebruikt voor de bereiding van diepgevroren gehakt).

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

Beschrijving

De hoofdstukken “Verband met de natuurlijke omgeving” en “Geschiedenis” van het vorige productdossier zijn vervangen door het hoofdstuk “Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen”.

Dit hoofdstuk is nu opgesplitst in drie onderdelen: “Specificiteit van het geografische gebied”, “Specificiteit van het product” en “Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product”.

De grondslagen van het verband blijven ongewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Controlestructuur

Beschrijving

Alle bepalingen betreffende de oude controlestructuur, het controleplan, de traceerbaarheid van de producten en de distributiekanalen zijn geschrapt.

De contactgegevens van de bevoegde controle-instanties voor Frankrijk zijn nu opgenomen: het Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) en het Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). De naam en contactgegevens van de certificerende instantie kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO en in de database van de Europese Commissie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Etikettering

Beschrijving

De huidige rubriek is geschrapt en vervangen door een zin waarin de verplichte regelgevingselementen voor geografische aanduidingen worden vermeld.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Nationale eisen

Beschrijving

Deze rubriek heeft de vorm van een tabel met de voornaamste te controleren punten en de methode voor de evaluatie daarvan.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Veau du Limousin”

EU-referentienummer: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Naam/namen**

“Veau du Limousin”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

02 — VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Veau du Limousin" is ofwel afkomstig van het ras limousin of charolais, ofwel van een kruising tussen een ouder van het ras limousin en een ouder van het ras charolais, salers, normand of montbéliard.

"Veau du Limousin" wordt geslacht op een leeftijd tussen drie maanden en vijfenhalve maand (91 tot 168 dagen) met een karkasgewicht tussen 85 en 175 kg.

Het karkas van "Veau du Limousin" heeft een bevleesdheid van E, U of R en een vetbedekking van 2 of 3.

Alleen het volgende vlees komt voor de BGA in aanmerking:

— hele geslachte dieren, halve geslachte dieren, voor- of achtervoeten en deelstukken (gereed om er porties af te snijden, individueel verpakte porties voor verkoop aan de consument of bestemd voor de horeca);

— gehakt vlees of vlees in de vorm van carpaccio (individueel verpakte porties voor verkoop aan de consument of bestemd voor de horeca);

— De volgende slachtafvallen: wangen, lever, hart, nieren, zwezerik, longen, kop (heel of gerold), poten, pens, maag en tong.

Vlees en slachtafvallen van "Veau du Limousin" worden vers of diepgevroren verkocht.

Rauw vlees van "Veau du Limousin" is wit tot roze van kleur.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

"Veau du Limousin" wordt geboren en gehouden in het geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de naam verwijst*

—

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het geografische gebied omvat de volgende departementen en gemeenten:

— De departementen Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne en Haute-Vienne in hun geheel;

— departement Allier:

de kantons Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3 en Montluçon-4;

de gemeenten 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 en Viplaix;

— departement Cantal:

het kanton Ydes;

de gemeenten 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 en Le Vigean;

— departement Cher:

de gemeenten Beddes, Châteaumeillant, Culan, Préveranges, Reigny, Saint-Christophe-le-Chaudry, Saint-Jeanvrin, Saint-Maur, Saint-Priest-la-Marche, Saint-Saturnin en Sidiailles;

— departement Indre:

de gemeenten 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 en Vijon;

— departement Lot:

de kantons Cère et Ségala, Gourdon, Martel en Souillac;

de gemeenten 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 en Thédirac

— departement Puy-de-Dôme:

de gemeenten 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 en Voingt;

— departement Vienne:

de gemeenten 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 en Le Vigeant.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ faam

☐ bepaalde kwaliteit

☑ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het verband tussen "Veau du Limousin" en zijn geografische oorsprong is enerzijds gebaseerd op zijn faam en anderzijds op een kenmerk: de lichte, wit tot roze kleur van het vlees.

De productie van "Veau du Limousin" vindt voornamelijk plaats in het noordwestelijke deel van het Centraal Massief, maar ook in de Dordogne en de Charente.

Het geografische gebied ligt op minder dan 1 000 meter hoogte. Het kent voornamelijk graniet- of schistbodems, behalve aan de westelijke rand. Hier is sprake van kalkhoudende bodems van secundaire oorsprong, bedekt met kiezelhoudende kleilagen. Het landschap is overal overwegend heuvelachtig en water is alomtegenwoordig. Het gebied kent een gematigd zeeklimaat, vrij zacht en met lage gemiddelde temperaturen (8 tot 14 °C). De jaarlijkse neerslag, die meestal hoger is dan het nationale gemiddelde, varieert van 800 tot meer dan 1 500 mm. Deze neerslag is over het hele jaar verdeeld en bevordert een goede grasproductie.

Het landbouwgebied bestaat voornamelijk uit weiden en is vermengd met bosgebieden.

Sinds het einde van de negentiende eeuw hebben veel veehouders in het geografische gebied zich gespecialiseerd in de productie van melkkalveren die bij de moeder worden grootgebracht. Deze productie heeft zich tot op de dag van vandaag ontwikkeld, waardoor het geografische gebied het belangrijkste productiegebied van Frankrijk is geworden.

De productie van "Veau du Limousin" is arbeidsintensief in verhouding tot de hoeveelheid gebruikte landbouwgrond. Vaak wordt de productie gecombineerd met andere vormen van gemengde landbouw en veeteelt (tabak, groenten, wijnbouw, varkens, vet gevogelte enz.). De veeteeltbedrijven zijn kleinschalig, vanwege het te verrichten werk en het aantal moederdieren dat toegang moet hebben tot weidegrond. Minstens 70 % van de voeding van de kudde moet bestaan uit op het bedrijf geproduceerd voeder. De moederdieren worden gedurende hun hele leven gehouden volgens het traditionele systeem met zoogkoeien, met afwisselende cycli in de weiden en stallen. De kalveren worden voor ten minste 85 % van hun voeding gezoogd door het moederdier (en eventueel een zogende koe), tot ze het bedrijf verlaten. Zo nodig kan tijdens de periode van het afmesten een aanvullende melkvervanger worden gegeven, die niet meer dan 15 % van de totale voeding van de kalveren mag bedragen.

"Veau du Limousin" is ofwel afkomstig van het ras limousin of charolais, ofwel van een kruising tussen een ouder van het ras limousin en een ouder van het ras charolais, salers, normand of montbéliard.

De maximumleeftijd bij het slachten bedraagt vijfenhalve maand. Het rauwe vlees is licht van kleur (wit tot roze).

Het reliëf, de bodem en het klimaat van het geografische gebied zijn bevorderlijk voor een overvloedige grasproductie. Dit gras wordt, in combinatie met andere voornamelijk op het bedrijf geproduceerde grondstoffen, gebruikt voor het voederen van de koeien die de kalveren zogen. De lichte kleur van het vlees van "Veau du Limousin" houdt verband met het feit dat de kalveren uitsluitend met melk worden gevoed, waarvan ten minste 85 % bij het moederdier of een zogende koe, en aan de leeftijd van de kalveren.

De faam van "Veau du Limousin", die al stamt uit het einde van de negentiende eeuw, heeft voornamelijk te maken met de productiemethode en de kleur van het vlees. Dit werd bekrachtigd door een eerste keurmerk dat in 1970 werd toegekend, gevolgd door een tweede in 1980, zodat consumenten dit bijzondere product konden herkennen en onderscheiden. In 1994 stond in het tijdschrift "Art de vivre" te lezen: "Door met vooruitziendheid en vasthoudendheid een van hun schaarse rijkdommen te verbeteren, zijn de boeren uit de Limousin erin geslaagd om van hun kalveren een van de beste vleessoorten te maken. De bekendheid van dit smakelijke product mag echter niet overschaduwen wat de inwoners van de Limousin uit hun jacht of hun altijd heldere rivieren halen: met varkensvlees en kalfsvlees gevulde haas, forelsoufflé of rivierkreeftstaarten met cantharellen". Dankzij de ontwikkeling van de productie en de communicatie konden begin jaren 1990 vijftienduizend kalveren worden geleverd aan bijna driehonderd winkels. "Veau du Limousin" wordt regelmatig in de schijnwerpers gezet in de regionale en nationale gastronomie. Veel chef-koks (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, chef-koks van Logis de France enz.) bieden recepten met "Veau du Limousin" aan op internet. Restaurants in heel Frankrijk (waaronder in Parijs, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge en Brive-la-Gaillarde) hebben het op hun kaart staan. Ook veelzeggend is het feit dat "Veau du Limousin" het hoofdgerecht was op het oudejaarsmenu van het Franse staatshoofd op 31 december 2014.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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