C/2026/1639

16.3.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/1639)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Veau du Limousin"

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0189-AM01 – 19.12.2025

1. **Nazwa produktu**

„Veau du Limousin"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Organizacja

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji produktu objętego ChOG „Veau du Limousin" nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Właściwy organ państwa członkowskiego

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego”, podając dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Grupa składająca wniosek

Opis

Zarządzanym początkowo przez Regionalną Izbę Rolniczą Limousin ChOG „Veau du Limousin” od 2007 roku zarządza LIMOUSIN PROMOTION, podmiot zrzeszający operatorów tego ChOG. Usunięto wszystkie szczegóły dotyczące Regionalnej Izby Rolniczej Limousin oraz sektora „Veau du Limousin”. Dodano dane kontaktowe LIMOUSIN PROMOTION.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis produktu

Opis

Maksymalna masa tuszy:

Podwyższono maksymalną masę tuszy ze 150 kg do 175 kg. Usunięto przepis: „dopuszcza się, aby 10 % tusz w danej partii przeznaczonej do uboju przekraczało 150 kg, pod warunkiem że masa jednostkowa nie przekroczy 170 kg”.

Maksymalny wiek cieląt:

Zwiększono maksymalny wiek cieląt w chwili uboju z pięciu miesięcy do pięciu i pół miesiąca (tj. 168 dni). Dodano przepis, że minimalny wiek w chwili uboju wynosi 91 dni.

Rasa:

Przepis: „Cielęta pochodzą od zwierząt należących do stad krów mamek rasy Limousin i Charolais, od krzyżówek tych dwóch ras lub od krzyżówek Limousin–Salers” zastąpiono przepisem: „Cielęta »Veau du Limousin« są rasy Limousin lub Charolais albo stanowią krzyżówkę, w której jedno z rodziców jest rasy Limousin, a drugi rodzic pochodzi z rasy Charolais, Salers, Normand lub Montbéliard”.

Stopień otłuszczenia:

Dodano kryteria dotyczące sposobu oceny uformowania tuszy: „Klasy uformowania tusz »Veau du Limousin« to E, U lub R, przy stopniu otłuszczenia 2 lub 3”.

Barwa mięsa:

Dodano opis barwy mięsa „Veau du Limousin”: „Barwa surowego mięsa »Veau du Limousin« waha się od białej po różową”.

Formy prezentacji:

Podano szczegóły dotyczące produktów kwalifikujących się do ChOG, tj. mięsa (tusze, półtusze, ćwierćtusze i kawałki), mięsa mielonego lub mięsa w formie *carpaccio*, a także wykaz produktów podrobowych.

Doprecyzowano, że wszystkie te produkty sprzedaje się albo jako świeże albo głęboko mrożone.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obszar geograficzny

Opis

Doprecyzowano, że cielęta rodzą się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Informacje dotyczące wyznaczonego obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z krajowymi wymogami w tym zakresie. Obszar geograficzny objęty ChOG jest taki, jaki wynika z połączenia mapy oraz wykazu kantonów zawartych w poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

Opis

Informacje dotyczące identyfikowalności zaktualizowano zgodnie ze zmianami wprowadzonymi do specyfikacji produktu jako całości. Dodano informacje o deklaracjach i rejestrach przydatnych do celów monitorowania warunków produkcji.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody otrzymywania

Opis

Kontekst historyczny

Usunięto punkty poprzedniej wersji specyfikacji produktu zatytułowane „Wieloletnie doświadczenie" oraz „Szczególny sprzęt i metody pracy", przywołane jako przykłady dawnych praktyk (z których część od tego czasu uległa zmianie).

Cielęta przeznaczone do odnowy stad hodowlanych:

Usunięto następujący przepis, zamieszczony wcześniej w punkcie „Opis produktu": „W obrębie tego samego gospodarstwa dopuszcza się wyłącznie jeden rodzaj produkcji cielęciny, zgodnie ze standardami określonymi w tej specyfikacji".

Dodano następujący przepis: „Cielęta urodzone w gospodarstwie i przeznaczone do zapewnienia odnowy stada hodowlanego w tym gospodarstwie mogą być odchowywane w tym samym miejscu co cielęta przeznaczone na mięso objęte ChOG, pod warunkiem że cielęta przeznaczone do odnowy stada zostaną wpisane do rejestru zwierząt gospodarskich, aby zapewnić właściwą kontrolę cieląt przeznaczonych na mięso objęte ChOG oraz identyfikowalność ich paszy".

Urodzenie:

Usunięto przepis: „Cielęta rodzą się w gospodarstwie. W celu zrekompensowania ewentualnych strat dopuszcza się adopcję cieląt w wieku do trzech tygodni, pod warunkiem że spełniają one wszystkie wymogi chowu określone poniżej", zawarty w punkcie „Opis produktu" i zastąpiono go przepisem w brzmieniu: „Cielęta rodzą się i odchowuje się je w tym samym gospodarstwie".

Budynki:

Określono wymagania dotyczące budynków, w których utrzymywane są zwierzęta: dostęp do światła naturalnego, stały dostęp matek do systemu pojenia, dostępność miękkiej, suchej ściółki roślinnej dla matek i cieląt, wentylacja naturalna lub mechaniczna, dezynfekcja co najmniej raz w roku.

Pasza dla matek i krów mamek:

Dodano przepisy dotyczące paszy dla matek i krów mamek. Doprecyzowano, że matki i krowy mamki utrzymuje się w systemie naprzemiennym: wypas i utrzymanie w budynkach, przy minimalnym okresie wypasu wynoszącym sześć miesięcy w roku. Doprecyzowano również, że co najmniej 70 % ich paszy musi pochodzić z gospodarstwa. Dodatkowo wymagane jest, aby pasza była wolna od GMO oraz aby przy sporządzaniu kiszonki nie stosowano chemicznych dodatków do zakiszania. Kolejnym wymogiem jest, aby kiszonka nie stanowiła jedynej dziennej paszy zwierząt.

Dodano plan żywienia określający wymagania paszowe na okres, w którym zwierzęta mają dostęp do pastwiska, oraz na czas utrzymywania ich w budynkach.

Żywienie i pojenie cieląt:

Doprecyzowano, że ssanie mleka stanowi co najmniej 85 % (w przeliczeniu na suchą masę) paszy otrzymywanej przez cielęta w całym okresie ich życia aż do skierowania do uboju oraz że cielętom nie zapewnia się dostępu do koryt. Przepisy te zastępują wcześniejszy zapis, zgodnie z którym dopuszczano stosowanie pełnoporcjowej paszy mlekozastępczej do maksymalnie 10 % całkowitej ilości mleka spożywanej przez zwierzę.

Ponadto rozszerzono na wszystkie gospodarstwa możliwość uzupełniania diety cieląt tradycyjnymi produktami (cukrem, świeżymi jajami) oraz uzupełniającą paszą mlekozastępczą, podczas gdy w poprzedniej wersji specyfikacji było to dozwolone wyłącznie w gospodarstwach, które nie sprzedawały mleka.

Maksymalny limit podawanej paszy uzupełniającej został podniesiony z 35 do 50 kilogramów (w przeliczeniu na suchą masę) na jedno cielę. Dodano przepis, że uzupełniające preparaty mlekozastępcze są dozwolone dopiero od 45. dnia życia cieląt, a ich stosowanie ogranicza się do dwóch i pół miesiąca poprzedzających ubój.

Podobnie jak w przypadku matek i krów mamek dodano przepis, że pasza dla cieląt musi być wolna od GMO.

Dodano skład uzupełniającej paszy mlekozastępczej wraz z wykazem dozwolonych surowców oraz kategorii i grup funkcjonalnych dodatków, których stosowanie jest zabronione.

Opieka nad cielętami:

Dodano przepis, zgodnie z którym leczenie cieląt antybiotykami nie jest dozwolone w okresie dwóch miesięcy poprzedzających ubój.

Spędzanie i transport do rzeźni:

Dodano przepisy regulujące sposób spędzania cieląt i ich transportu do rzeźni:

— zakaz stosowania allopatycznych środków uspokajających oraz poganiaczy elektrycznych;

— ograniczenia dotyczące czasu (7 godzin) lub odległości (200 km) podczas transportu cieląt;

— możliwość gromadzenia zwierząt na targach żywego inwentarza lub w punktach zbiórki:

— dodano wymóg zapewnienia czystości aż do momentu wysyłki cieląt.

Ubój:

Dodano przepisy regulujące czas między ostatnim pojem a ubojem oraz czas oczekiwania w rzeźni, a także minimalne warunki, które należy spełnić podczas doprowadzania zwierząt do stanowiska ogłuszania.

Czynności po uboju:

Dodano szereg przepisów określających wymagania dotyczące:

— schładzania (warunków, w jakich mięso ma być chłodzone);

— selekcji tusz (stopnia otłuszczenia, barwy i jędrności, barwy tusz);

— miejsca pakowania kawałków;

— głębokiego mrożenia (zakaz mrożenia, z wyjątkiem mięsa przeznaczonego do produkcji głęboko mrożonego mięsa mielonego);

— przygotowania mięsa mielonego i *carpaccio* (maksymalnego dopuszczalnego czasu przetwarzania po uboju, składu tłuszczu, stosunku kolagenu do białka, średnicy mielenia, warunków formowania w stosownych przypadkach oraz maksymalnej zawartości mięsa mrożonego, które można wykorzystać do wytwarzania głęboko mrożonego mięsa mielonego).

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

Opis

Punkty poprzedniej wersji specyfikacji produktu zatytułowane „Związek ze środowiskiem naturalnym” oraz „Historia” zastąpiono punktem zatytułowanym „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym”.

Nowo opracowany punkt podzielono na trzy podpunkty: „Specyfika obszaru geograficznego”, „Specyfika produktu” oraz „Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu”.

Podstawa związku pozostaje niezmieniona.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organ kontrolny

Opis

Usunięto wszystkie przepisy szczegółowo opisujące strukturę poprzedniego organu kontrolnego, plan kontroli, identyfikowalność produktów oraz kanały dystrybucji.

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe organów odpowiedzialnych za kontrole na szczeblu krajowym, to znaczy Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (DGCCRF). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Etykietowanie

Opis

Skreślono obecny podpunkt i zastąpiono go zdaniem opisującym elementy obowiązkowe wynikające z wymogów prawa, właściwe dla oznaczeń geograficznych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymagania krajowe

Opis

W tym punkcie przedstawiono w formie tabeli główne pozycje podlegające kontroli oraz metody oceny, które należy zastosować.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Veau du Limousin”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0189-AM01 – 19.12.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Veau du Limousin”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Cielęta „Veau du Limousin" są rasy Limousin lub Charolais albo stanowią krzyżówkę, w której jedno z rodziców jest rasy Limousin, a drugi rodzic pochodzi z rasy Charolais, Salers, Normand lub Montbéliard.

Cielęta „Veau du Limousin" muszą być poddane ubojowi w wieku od trzech miesięcy do pięciu i pół miesiąca (od 91 do 168 dni), a masa tuszy musi wynosić od 85 do 175 kilogramów.

Klasy uformowania tusz „Veau du Limousin" to E, U lub R, przy stopniu otłuszczenia 2 lub 3.

Do ChOG kwalifikują się wyłącznie następujące produkty:

— mięso w postaci tusz, półtusz, ćwierćtusz i kawałków (gotowe do krojenia [*Prêt à Découper – PAD*], w opakowaniach jednostkowych [*Unité de Vente Consommateur – UVC*] lub przeznaczone dla gastronomii/żywienia zbiorowego poza gospodarstwem domowym [*Restauration Hors Foyer – RHF*]);

— mięso mielone lub mięso w formie *carpaccio* (w opakowaniach jednostkowych lub przeznaczone dla gastronomii/żywienia zbiorowego poza gospodarstwem domowym);

— następujące produkty podrobowe: policzki, wątroba, serce, nerki, grasica, krezka, głowa (w całości lub rolowana), nóżki, żwacz, przepona cienka, przepona gruba oraz język.

Mięso i podroby „Veau du Limousin" są sprzedawane albo jako świeże, albo głęboko mrożone.

Barwa surowego mięsa „Veau du Limousin" waha się od białej po różową.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zwierzęta „Veau du Limousin" rodzą się i są odchowywane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny obejmuje następujące departamenty, kantony i gminy:

— departamenty Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne i Haute-Vienne w całości;

— w departamencie Allier:

Kantony Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4,

gminy 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;

— w departamencie Cantal:

kanton Ydes,

gminy 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;

— w departamencie Cher:

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

— w departamencie Indre:

gminy 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;

— w departamencie Lot:

kantony Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac,

gminy 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;

— w departamencie Puy-de-Dôme:

gminy 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;

— w departamencie Vienne:

gminy 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ renomie

☐ określonej jakości

☑ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Związek między cielęciną „Veau du Limousin" a jej pochodzeniem geograficznym opiera się zarówno na renomie, jak i na ją cesze charakterystycznej mięsa: jego jasnej barwie, która waha się od białej po różową.

„Veau du Limousin" jest produkowana głównie w północno-zachodniej części Masywu Centralnego, ale także w departamentach Dordogne i Charente.

Obszar geograficzny położony jest na wysokości poniżej 1 000 m n.p.m. Gleby są w większości granitowe lub łupkowe, z wyjątkiem zachodniej granicy, gdzie występują gleby wapienne pochodzenia wtórnego, pokryte warstwą wierzchnią z gliny i krzemionki. Ukształtowanie terenu jest przeważnie pagórkowate, a woda jest łatwo dostępna. Obszar ten charakteryzuje się zmodyfikowanym klimatem oceanicznym, dość łagodnym, z niskimi średnimi temperaturami (8 do 14 °C). Roczne opady są na ogół wyższe niż średnia krajowa i wynoszą od 800 do ponad 1 500 mm. W związku z tym, że są one równomiernie rozłożone w ciągu roku, sprzyja to dobrej produkcji trawy.

Większość gruntów rolnych przeznaczona jest na użytki zielone, przeplatane terenami zalesionymi.

Od końca XIX wieku wielu rolników na obszarze geograficznym wyspecjalizowało się w produkcji cieląt odchowywanych przy matkach. Działalność ta rozwija się aż do dziś, czyniąc ten obszar geograficzny najważniejszym obszarem produkcji we Francji.

Produkcja „Veau du Limousin" jest bardzo pracochłonna na poziomie gospodarstwa rolnego i często wiąże się z rolnictwem mieszanym oraz innymi rodzajami produkcji (tytoń, warzywa, winorośle, trzoda chlewna, drób tuczny itp.). Gospodarstwa mają ludzką skalę, ponieważ ich wielkość jest ograniczona nakładem pracy oraz liczbą matek, które muszą mieć dostęp do pastwiska. Co najmniej 70 % pokarmu stada pochodzi z pasz wyprodukowanych w gospodarstwie. W ciągu całego okresu życia matki są utrzymywane w tradycyjnym systemie krów mamek, z naprzemiennymi cyklami wypasu i utrzymania w budynkach. Ssanie mleka stanowi co najmniej 85 % diety cieląt aż do momentu opuszczenia gospodarstwa, a mleko pochodzi od matek lub krów mamek. W razie potrzeby w końcowej fazie tuczu można dodać paszę mlekozastępczą, która nie może przekraczać 15 % całkowitej diety cieląt.

Cielęta „Veau du Limousin" są rasy Limousin lub Charolais albo stanowią krzyżówkę, w której jedno z rodziców jest rasy Limousin, a drugi rodzic pochodzi z rasy Charolais, Salers, Normand lub Montbéliard.

Maksymalny wiek w chwili uboju wynosi pięć i pół miesiąca. Surowe mięso ma charakterystyczną jasną barwę (od białej po różową).

Rzeźba terenu, gleby i klimat na obszarze geograficznym sprzyjają obfitej produkcji trawy. Wraz z innymi zasobami, wytwarzanymi głównie w gospodarstwie, trawa ta jest wykorzystywana do żywienia krów karmiących cielęta. Jasna barwa mięsa „Veau du Limousin" jest związana wyłącznie z mleczną dietą cieląt. Zagwarantowano to poprzez wymóg, aby ssanie mleka stanowiło co najmniej 85 % ich diety, oraz poprzez wiek cieląt.

Renoma „Veau du Limousin", kształtowana od końca XIX wieku, opiera się w dużej mierze na metodzie produkcji i barwie mięsa Uznanie tej renomy potwierdziło pierwsze oznaczenie jakości uzyskane w 1970 roku. Następnie przyznano drugie oznaczenie w 1980 roku, co umożliwiło konsumentom identyfikację tego szczególnego produktu i odróżnienie go od innych. W 1994 roku magazyn „Art de vivre" stwierdził, co następuje: „Wizja i wytrwałość rolników z Limousin w doskonaleniu jednego z ich wyjątkowych atutów zaowocowały produkcją jednego z najlepszych mięs pozyskiwanych z ich cieląt. Sława tego smacznego produktu nie powinna jednak przysłaniać innych wyrobów, które mieszkańcy Limousin czerpią z polowań lub nadal krystalicznie czystych wód swoich rzek: zająca faszerowanego wieprzowiną i cielęciną, sufletu z pstrąga czy ogonów raków z kurkami". Rozwój produkcji i komunikacji umożliwił osiągnięcie na początku lat 90. łącznej liczby 15 000 cieląt dostarczanych do niemal 300 sklepów. Cielęcina „Veau du Limousin" jest regularnie prezentowana w gastronomii na szczeblu regionalnym i krajowym. Wielu szefów kuchni (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, szefowie zrzeszeni w sieci Logis de France itd.) udostępnia w internecie przepisy z wykorzystaniem „Veau du Limousin" oraz umieszcza je w menu restauracji w całej Francji (Paryż, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde itd.). Na przykład cielęcina „Veau du Limousin" była daniem głównym w menu kolacji sylwestrowej wydanej przez francuską prezydencję 31 grudnia 2014 r.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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