C/2026/1639

16.3.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1639)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Veau du Limousin»

Número de referência UE: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Nome do produto**

«Veau du Limousin»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Organização

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura, da Agroalimentação e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Veau du Limousin» não diz respeito a nenhuma das três situações que constituem uma alteração da União, a saber:

a) Alteração da denominação da indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Serviço competente do Estado-Membro

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Adita-se a rubrica «Serviço competente do Estado-Membro», indicando os dados de contacto do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade [*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO)], em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Agrupamento requerente

Descrição

Gerida inicialmente pela Câmara Regional de Agricultura de Limousin, a IGP «Veau du Limousin» é gerida desde 2007 pela LIMOUSIN PROMOTION, organismo que reúne os operadores desta IGP. Suprimem-se todos os pormenores relativos à Câmara Regional de Agricultura do Limousin e ao setor «Veau du Limousin». Aditam-se os dados de contacto da LIMOUSIN PROMOTION.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do produto

Descrição

Peso máximo da carcaça:

Aumenta-se o peso máximo da carcaça de 150 kg para 175 kg. Suprime-se a disposição «é permitido que 10 % das carcaças de um determinado lote para abate excedam 150 kg, desde que o peso individual não exceda 170 kg».

Idade máxima dos vitelos:

Aumenta-se a idade máxima dos vitelos aquando do abate de cinco meses para cinco meses e meio (ou seja, 168 dias). Acrescenta-se que a idade mínima de abate é de 91 dias.

Raça:

A disposição «Os vitelos devem provir de animais pertencentes aos efetivos de vacas aleitantes Limousin e Charolais, de cruzamentos entre estas duas raças ou de cruzamentos Limousin-Salers» é substituída por «Os vitelos "Veau du Limousin" devem ser Limousin ou Charolais, ou um cruzamento entre um progenitor Limousin e o outro progenitor proveniente das raças Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard».

Estado de engorda:

Aditam-se critérios sobre a forma como a conformação das carcaças deve ser avaliada: «As classes de conformação das carcaças de "Veau du Limousin" devem ser E, U ou R, com uma classificação do estado de engorda de 2 ou 3.».

Cor da carne:

Adita-se uma descrição da cor da carne «Veau du Limousin»: «A cor da carne crua de "Veau du Limousin" varia entre o branco e o rosa.».

Formas de apresentação:

São fornecidas informações sobre os produtos elegíveis para a IGP, ou seja, carne (carcaças, meias carcaças, quartos e peças), carne picada ou carne sob a forma de *carpaccio*, bem como uma lista das miudezas.

Especifica-se que todos estes produtos devem ser vendidos frescos ou ultracongelados.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Área geográfica

Descrição

Clarifica-se que os vitelos nascem na área geográfica.

São atualizadas as informações sobre a área geográfica em conformidade com os requisitos nacionais nesta matéria. A área geográfica para fins de inclusão é a que resulta da combinação do mapa e da lista dos cantões que figuravam na versão anterior do caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica

Descrição

São atualizadas as informações relativas à rastreabilidade em conformidade com as alterações do caderno de especificações no seu conjunto. Aditam-se informações sobre as declarações e os registos que são úteis para efeitos de controlo das condições de produção.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção

Descrição

Historial:

Suprimem-se as secções da versão anterior do caderno de especificações intituladas «Conhecimentos especializados de longa data» e «Equipamento e métodos de trabalho específicos», citadas como exemplos de práticas ancestrais (algumas das quais evoluíram desde então).

Vitelos destinados à renovação de efetivos reprodutores:

Suprime-se a seguinte disposição, anteriormente incluída na rubrica «Descrição do produto»: «Na mesma exploração, só é permitido um tipo de produção de carne de bovino, em conformidade com as normas estabelecidas no presente caderno de especificações.».

Adita-se a seguinte disposição: «Os vitelos nascidos na exploração e destinados a assegurar a renovação dos efetivos reprodutores da exploração podem ser criados no mesmo local que os vitelos destinados à IGP, desde que os destinados à renovação dos efetivos sejam inscritos no registo zootécnico, a fim de assegurar um controlo adequado dos vitelos destinados à IGP e a rastreabilidade da sua alimentação.».

Nascimento:

A disposição «Os vitelos devem nascer na exploração. Para compensar eventuais perdas, pode autorizar-se a adoção de vitelos até três semanas de idade, desde que satisfaçam todas as condições de criação a seguir especificadas», que constava da secção «Descrição do produto», é suprimida e substituída por: «Os vitelos devem nascer e ser criados na mesma exploração.».

Edifícios:

Estabelecem-se requisitos para os edifícios onde os animais estão alojados: disponibilidade de luz natural, acesso permanente a um sistema de abeberamento para as mães, disponibilidade de material de cama vegetal macio e seco para as mães e vitelos, ventilação natural ou mecânica, desinfeção pelo menos uma vez por ano.

Alimentação das mães e das vacas adotivas:

Aditam-se disposições relativas à alimentação das mães e das vacas adotivas. Especifica-se que as mães e as vacas adotivas devem ser criadas com ciclos alternados entre a pastagem e a estabulação, com um período mínimo de pastoreio de seis meses por ano. Especifica-se igualmente que, pelo menos, 70 % da sua alimentação deve provir da exploração. Exige-se ainda que a sua alimentação não contenha OGM e que não sejam utilizados agentes químicos de silagem na produção de silagem. Outro requisito é que a silagem não deve representar a sua única alimentação diária.

Adita-se um plano de alimentação para estabelecer os requisitos em matéria de alimentos para animais durante o período em que têm acesso às pastagens e quando são mantidos em espaços interiores.

Alimentação e abeberamento dos vitelos:

Especifica-se que o aleitamento deve representar, pelo menos, 85 % (matéria seca) da alimentação recebida pelos vitelos ao longo da sua vida até serem enviados para abate e que os vitelos não devem ter acesso a manjedouras. Estas disposições substituem a redação anterior, segundo a qual os alimentos completos substitutos do leite eram autorizados até um máximo de 10 % do leite total consumido pelo animal.

Além disso, a possibilidade de a alimentação dos vitelos ser complementada com alimentos tradicionais (açúcar, ovos frescos) e alimentos complementares substitutos do leite foi alargada a todas as explorações agrícolas, ao passo que, na versão anterior do caderno de especificações, tal só era permitido nas explorações que não vendiam leite.

Aumenta-se o limite máximo para os alimentos complementares distribuídos de 35 para 50 quilogramas (em matéria seca) por vitelo. Acrescenta-se que os substitutos complementares do leite só são autorizados quando os vitelos tiverem 45 dias de idade e que a sua utilização deve ser limitada aos dois meses e meio anteriores ao abate.

Tal como no caso das mães e das vacas adotivas, adita-se que a alimentação dos vitelos deve estar isenta de OGM.

Adita-se a composição dos alimentos complementares substitutos do leite, juntamente com uma lista de matérias-primas autorizadas e de categorias de aditivos e grupos funcionais proibidos.

Cuidados a prestar aos vitelos:

Adita-se uma disposição segundo a qual o tratamento dos vitelos com antibióticos não é permitido nos dois meses anteriores ao abate.

Arrebanhamento e transporte para o matadouro:

Aditam-se disposições para regulamentar a forma como os vitelos são arrebanhados e transportados para o matadouro:

— proibição da utilização de calmantes alopáticos e aguilhões elétricos,

— limites ao transporte de vitelos, em termos de tempo (7 horas) e distância (200 km),

— adita-se a possibilidade de os animais serem recolhidos no mercado ao vivo ou em centros de agrupamento,

— adita-se a obrigação de assegurar a limpeza até ao momento de expedição dos vitelos.

Abate:

Aditam-se disposições para regular o tempo entre a última bebida e o abate e o tempo de espera no matadouro, bem como as condições mínimas a cumprir quando os animais são levados para o local de atordoamento.

Operações pós-abate:

Aditam-se várias disposições para especificar os requisitos em matéria de:

— refrigeração (condições em que a carne deve ser arrefecida),

— seleção das carcaças (camada, cor e firmeza da gordura, cor das carcaças),

— local de acondicionamento das peças,

— ultracongelação (proibição da congelação, exceto no caso da carne destinada à produção de carne picada ultracongelada),

— preparação de carne picada e *carpaccio* (tempo máximo permitido para a transformação após o abate, composição da gordura, relação colagénio/proteína, diâmetro da picagem, condições de moldagem, se aplicável, proporção máxima de carne congelada que pode ser utilizada para fabricar carne picada ultracongelada).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que justificam a relação com a área geográfica

Descrição

As secções da versão anterior do caderno de especificações intituladas «Relação com o ambiente natural» e «História» são substituídas por uma secção intitulada «Elementos que justificam a relação com a área geográfica».

A nova redação da secção está dividida em três subsecções: «Especificidades da área geográfica», «Especificidade do produto» e «Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto».

A base para a relação mantém-se inalterada.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Organismo de controlo

Descrição

Suprimem-se todas as disposições relativas à estrutura do anterior organismo de controlo, ao plano de controlo, à rastreabilidade dos produtos e aos canais de distribuição.

Esta rubrica passa a mencionar os dados de contacto das autoridades francesas competentes em matéria de controlo, nomeadamente, o Instituto Nacional da Origem e da Qualidade (INAO) e a Direção-Geral da Concorrência, do Consumo e da Repressão da Fraude (DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rotulagem

Descrição

O parágrafo atual é suprimido e substituído por uma frase que descreve os elementos regulamentares obrigatórios específicos das indicações geográficas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Requisitos nacionais

Descrição

Esta secção é apresentada sob a forma de um quadro com os principais elementos a controlar e os métodos de avaliação respetivos.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Veau du Limousin»

Número de referência UE: PGI-FR-0189-AM01 — 19.12.2025

1. **Nome(s)**

«Veau du Limousin»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Os vitelos «Veau du Limousin» devem ser Limousin ou Charolais, ou um cruzamento entre um progenitor Limousin e o outro progenitor proveniente das raças Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

Os vitelos «Veau du Limousin» devem ser abatidos com uma idade compreendida entre três meses e cinco meses e meio (entre 91 e 168 dias) e com um peso-carcaça compreendido entre 85 e 175 quilogramas.

As classes de conformação das carcaças de «Veau du Limousin» devem ser E, U ou R, com uma classificação do estado de engorda de 2 ou 3.

Só são elegíveis para a IGP os seguintes produtos:

— carne em carcaças, meias carcaças, quartos e peças [prontos a cortar (*Prêt à Découper — PAD*), unidades de venda ao consumidor (*Unité de Vente Consommateur — UVC*) ou restauração fora do domicílio (*Restauration Hors Foyer — RHF*)],

— carne picada ou carne em forma de *carpaccio* (unidades de venda ao consumidor ou restauração fora do domicílio),

— as seguintes miudezas: bochechas, fígado, coração, rins, moleja, omento, cabeça (inteira ou laminada), pés, rúmen, diafragma, pilar do diafragma e língua.

A carne e as miudezas de «Veau du Limousin» são comercializadas frescas ou ultracongeladas.

A cor da carne crua de «Veau du Limousin» varia entre o branco e o rosa.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Os animais «Veau du Limousin» nascem e são criados na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica abrange o território dos seguintes departamentos, cantões e municípios:

— Todo o território dos departamentos de Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne e Haute-Vienne

— Departamento de Allier:

·Cantões de Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4

·Municípios de 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

— Departamento de Cantal:

·Cantão de Ydes

·Municípios de 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

— Departamento de Cher:

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

— Departamento de Indre:

·Municípios de 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

— Departamento de Lot:

·Cantões de Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac

·Municípios de 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

— Departamento de Puy-de-Dôme:

·Municípios de 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

— Departamento de Vienne:

·Municípios de 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. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☐ Uma determinada qualidade

☑ Outras características

Resumo da relação

A relação entre o «Veau du Limousin» e a sua origem geográfica baseia-se tanto na sua reputação como numa característica distintiva: a cor clara da carne, que varia entre o branco e o rosa.

O «Veau du Limousin» é produzido principalmente na parte noroeste do Maciço Central, mas também em Dordogne e Charente.

A área geográfica situa-se a uma altitude inferior a 1 000 metros. Os solos são, na sua maioria, graníticos ou xistosos, exceto na fronteira ocidental, que apresenta solos calcários de origem secundária cobertos por uma camada superficial argilo-siliciosa. O terreno é predominantemente acidentado e a água está facilmente disponível. A área tem um clima oceânico modificado, bastante ameno, com temperaturas médias baixas (8 a 14 °C). A precipitação anual é maioritariamente superior à média nacional, variando entre 800 mm e mais de 1 500 mm. Uma vez que se distribui ao longo do ano, contribui para uma boa produção de erva.

A maior parte das terras agrícolas é dedicada a pastagens, intercaladas com superfícies arborizadas.

Desde o final do século XIX, muitos agricultores da área geográfica especializaram-se na produção de vitelos em aleitamento criados juntamente com as mães. Esta atividade continuou a desenvolver-se até à data, tornando a área geográfica a mais importante área de produção em França.

A produção do «Veau du Limousin» exige uma elevada intensidade de mão de obra em termos de superfície agrícola e está frequentemente associada a culturas mistas e a outros tipos de produção (tabaco, produtos hortícolas, vinha, suínos, aves de capoeira gordas, etc.). As explorações são à escala humana, uma vez que a dimensão é limitada pelo trabalho envolvido e pelo número de mães que necessitam de acesso a pastagens. Pelo menos 70 % da alimentação dos efetivos deve provir de forragens produzidas na exploração. Ao longo da sua vida, as mães são criadas de acordo com o sistema tradicional de aleitamento, com ciclos alternados entre a pastagem e a estabulação. O aleitamento deve representar, pelo menos, 85 % da alimentação dos vitelos, quer por parte das mães, quer de uma vaca adotiva, até ao momento em que saem da exploração. Se necessário, pode ser adicionada, durante a fase de acabamento, uma quantidade de alimento substituto do leite não superior a 15 % da dieta total dos vitelos.

Os vitelos «Veau du Limousin» devem ser Limousin ou Charolais, ou um cruzamento entre um progenitor Limousin e o outro progenitor proveniente das raças Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

A idade máxima de abate é de cinco meses e meio. A carne crua é tipicamente de cor clara (branco a rosa).

O relevo, os solos e o clima da área geográfica favorecem a produção de erva em abundância. Juntamente com outros recursos produzidos principalmente na exploração, esta erva é utilizada para alimentar as vacas que aleitam os vitelos. A cor clara da carne de «Veau du Limousin» está associada à alimentação exclusivamente à base de leite dos vitelos. Tal é garantido pelo requisito de que o aleitamento represente, pelo menos, 85 % da sua alimentação e pela idade dos vitelos.

A reputação do «Veau du Limousin», forjada a partir do final do século XIX, baseia-se, em grande medida, no método de produção e na cor da carne. A sua notoriedade foi confirmada pelo primeiro selo de qualidade recebido em 1970. Seguiu-se um segundo em 1980, tornando este produto especial identificável e distintivo para os consumidores. Em 1994, a revista «Art de vivre» afirmava o seguinte: «A visão e a tenacidade dos agricultores do Limousin na melhoria de um dos seus ativos raros resultaram na produção de uma das melhores carnes a partir dos seus vitelos. A fama deste produto saboroso não deve, no entanto, obscurecer a de outros produtos que a população de Limousin obtém dos seus terrenos de caça ou das águas sempre límpidas dos seus rios: lebre recheada com carne de porco e vitela, suflé de truta ou caudas de lagostim com cantarelos.». A evolução da produção e da comunicação permitiu atingir um total de 15 000 vitelos distribuídos por quase 300 lojas no início da década de 1990. O «Veau du Limousin» é regularmente promovido na gastronomia regional e nacional. Muitos chefes de cozinha (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, chefes de cozinha Logis de France, etc.) oferecem receitas com o «Veau du Limousin» na Internet e incluem-nas nos menus de restaurantes em toda a França (Paris, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde, etc.). Por exemplo, o «Veau du Limousin» foi o prato principal da ementa no jantar de Ano Novo organizado pela Presidência francesa em 31 de dezembro de 2014.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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