C/2026/1639

16.3.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/1639)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Veau du Limousin“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0189-AM01 – 19. 12. 2025

1. **Názov výrobku**

„Veau du Limousin“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Vnútroštátny orgán oznamujúci štandardnú zmenu**

Organizácia

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Veau du Limousin“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie konkrétne:

a) nemení sa ňou názov chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Príslušný orgán v členskom štáte:

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V oddiele „Príslušný orgán členského štátu“ boli doplnené kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de la qualité et de l'origine*, INAO) v súlade s nariadením (EÚ) 2024/1143.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Skupina žiadateľov

Opis

CHZO „Veau du Limousin“, ktoré pôvodne spravovala Poľnohospodárska komora regiónu Limousin, spravuje od roku 2007 LIMOUSIN PROMOTION – orgán, ktorý združuje prevádzkovateľov tohto CHZO. Všetky údaje o Poľnohospodárskej komore regiónu Limousin a odvetví výrobku „Veau du Limousin“ boli vypustené. Doplnili sa kontaktné údaje orgánu LIMOUSIN PROMOTION.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Maximálna hmotnosť jatočného tela:

Maximálna hmotnosť jatočného tela sa zvýšila zo 150 kg na 175 kg. Ustanovenie „povoľuje sa, aby 10 % jatočných tiel v danej jatočnej skupine presahovalo 150 kg, pokiaľ individuálna hmotnosť nepresahuje 170 kg“ bolo vypustené.

Maximálny vek teliat:

Maximálny vek teliat pri porážke sa zvýšil z piatich mesiacov na päť a pol mesiaca (t. j. 168 dní). Doplnilo sa, že minimálny vek pri porážke je 91 dní.

Plemeno:

Ustanovenie „Teľatá musia pochádzať zo zvierat patriacich do stád dojčiacich kráv Limousin a Charolais, krížencov týchto dvoch plemien alebo krížencov plemien Limousin a Salers“ sa nahradilo ustanovením „Teľatá ‚Veau du Limousin‘ musia byť buď z plemena Limousin alebo Charolais, alebo musia byť krížence medzi rodičom z plemena Limousin a druhým rodičom z plemena Charolais, Salers, Normand alebo Montbéliard“.

Miera pretučnenosti:

Doplnili sa kritériá, ako by sa mala posudzovať mäsitosť jatočného tela: „Triedy mäsitosti jatočných tiel pre výrobok ‚Veau du Limousin‘ sú E, U alebo R s hodnotením pretučnenosti 2 alebo 3.“

Farba mäsa:

Doplnil sa opis farby mäsa „Veau du Limousin“: „Farba surového mäsa ‚Veau du Limousin‘ sa pohybuje od bielej po ružovú.“

Typy obchodnej úpravy:

Uviedli sa podrobné informácie o výrobkoch, ktoré sú oprávnené na CHZO, t. j. mäso (jatočné telá, jatočné polovice, štvrte a výsekové mäso), mleté mäso alebo mäso v podobe carpaccia a zoznam vedľajších jatočných produktov.

Špecifikuje sa, že všetky tieto výrobky sa predávajú buď čerstvé, alebo hlboko zmrazené.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zemepisná oblasť

Opis

Objasnilo sa, že teľatá sa musia narodiť v rámci zemepisnej oblasti.

Informácie o zemepisnej oblasti boli aktualizované v súlade s príslušnými vnútroštátnymi požiadavkami. Zemepisná oblasť, ktorá sa má zahrnúť, je oblasť, ktorá vyplýva z kombinácie mapy a zoznamu kantónov, ktoré boli uvedené v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Informácie o vysledovateľnosti boli aktualizované v súlade so zmenami špecifikácie výrobku ako celku. Doplnili sa informácie o hláseniach a registroch, ktoré sú užitočné na účely monitorovania výrobných podmienok.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis metódy výroby

Opis

Historické súvislosti

Vypustili sa oddiely predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku s názvom „Dlhodobé odborné znalosti“ a „Špecifické vybavenie a pracovné metódy“, ktoré boli uvedené ako príklady starých postupov (z ktorých niektoré sa odvtedy zmenili).

Teľatá určené na obnovu chovných stád:

Vypustilo sa toto ustanovenie, ktoré bolo predtým zahrnuté v oddiele „Opis výrobku“: „V rámci jedného poľnohospodárskeho podniku je povolený len jeden druh produkcie teľacieho mäsa v súlade s normami stanovenými v tejto špecifikácii.“

Dopĺňa sa aj toto ustanovenie: „Teľatá narodené v poľnohospodárskom podniku a určené na zabezpečenie obnovy chovného stáda v poľnohospodárskom podniku sa môžu chovať na tom istom mieste ako teľatá určené pre CHZO pod podmienkou, že teľatá určené na obnovu stáda budú zapísané do registra hospodárskych zvierat, aby sa zabezpečila riadna kontrola teliat určených pre CHZO a vysledovateľnosť ich krmiva.“

Narodenie:

Ustanovenie „Teľatá sa rodia v poľnohospodárskom podniku. Na kompenzáciu možných strát sa môže povoliť adopcia teliat vo veku do troch týždňov pod podmienkou, že spĺňajú všetky požiadavky na chov uvedené ďalej“, ktoré bolo uvedené v oddiele „Opis výrobku“, sa vypustilo a nahradilo týmto textom: „Teľatá sa rodia a chovajú v tom istom poľnohospodárskom podniku.“

Budovy:

Stanovili sa požiadavky na budovy, v ktorých sú zvieratá umiestnené: dostupnosť prirodzeného svetla, stály prístup k systému napájania pre matky, dostupnosť mäkkej, suchej rastlinnej podstielky pre matky a teľatá, prirodzené alebo mechanické vetranie, dezinfekcia aspoň raz ročne.

Krmivo pre matky a dojčiace kravy:

Doplnili sa ustanovenia o krmive pre matky a dojčiace kravy. Stanovuje sa, že matky a dojčiace kravy sa musia chovať striedavo na pasienkoch a v maštali, pričom minimálne obdobie pastvy je šesť mesiacov v roku. Zároveň sa stanovuje, že najmenej 70 % ich krmiva musí pochádzať z poľnohospodárskeho podniku. Ďalej sa vyžaduje, aby ich krmivo neobsahovalo GMO a aby sa pri výrobe siláže nepoužívali žiadne chemické silážne prípravky. Ďalšou požiadavkou je, aby siláž nepredstavovala ich jediné denné krmivo.

Doplnil sa plán kŕmenia, v ktorom sa stanovujú požiadavky na krmivo v období, keď majú zvieratá prístup na pasienky, a v období, keď sú chované v uzavretých priestoroch.

Kŕmenie a napájanie teliat:

Špecifikovalo sa, že dojčenie musí predstavovať najmenej 85 % (sušiny) krmiva, ktoré teľatá dostávajú počas svojho života až do ich odoslania na porážku, a že teľatá nesmú mať prístup ku žľabom. Tieto ustanovenia nahrádzajú predchádzajúce znenie, podľa ktorého bola povolená kompletná mliečna náhrada maximálne do 10 % celkového množstva mlieka spotrebovaného zvieraťom.

Okrem toho sa možnosť prikrmovať teľatá tradičnými krmivami (cukor, čerstvé vajcia) a doplnkovou náhradkou mlieka rozšírila na všetky farmy, zatiaľ čo v predchádzajúcej verzii špecifikácie to bolo povolené len na farmách, ktoré nepredávali mlieko.

Maximálny limit pre distribuované doplnkové krmivo sa zvýšil z 35 na 50 kilogramov (v sušine) na teľa. Doplnilo sa, že doplnkové mliečne náhradky sú povolené len vtedy, keď teľatá dovŕšia vek 45 dní, a že ich používanie sa obmedzí na dva a pol mesiaca pred porážkou.

Rovnako ako v prípade matiek a dojčiacich kráv sa doplnilo, že krmivo pre teľatá nesmie obsahovať GMO.

Doplnilo sa zloženie doplnkovej náhradky mlieka, zoznam povolených surovín a zakázaných kategórií doplnkových látok a funkčných skupín.

Starostlivosť o teľatá:

Doplnilo sa ustanovenie, podľa ktorého liečba teliat antibiotikami nie je povolená počas dvoch mesiacov pred porážkou.

Zhromažďovanie a preprava na bitúnok:

Doplnili sa ustanovenia, ktorými sa upravuje spôsob zhromažďovania teliat a ich prepravy na bitúnok:

— zákaz používania alopatických uspávacích prostriedkov a elektrických paralyzérov,

— časové (7 hodín) alebo vzdialenostné (200 km) limity pri preprave teliat,

— doplnila sa možnosť zhromažďovania zvierat na živom trhu alebo v zberných strediskách,

— doplnila sa požiadavka na zabezpečenie čistoty až do odoslania teliat.

Zabitie:

Doplnili sa ustanovenia, ktorými sa upravuje čas medzi posledným pitím a zabitím a čas čakania na bitúnku, ako aj minimálne podmienky, ktoré musia byť splnené pri prevoze na miesto omráčenia.

Činnosti po zabití:

Doplnilo sa niekoľko ustanovení na spresnenie požiadaviek na:

— chladenie (podmienky chladenia mäsa),

— výber jatočných tiel (pretučnenosť, farba a pevnosť, farba jatočných tiel),

— miesto na balenie výsekového mäsa,

— hlboké zmrazovanie (zákaz zmrazovania s výnimkou mäsa určeného na výrobu hlbokozmrazeného mletého mäsa),

— prípravu mletého mäsa a carpaccia (maximálny povolený čas na spracovanie po zabití, zloženie tuku, pomer kolagénu a bielkovín, priemer mletia, podmienky na prípadné tvarovanie, maximálny podiel zmrazeného mäsa, ktoré sa môže použiť na výrobu hlbokozmrazeného mletého mäsa).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Prvky, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím

Opis

Oddiely predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku s názvom „Súvislosť s prírodným prostredím“ a „História“ boli nahradené oddielom s názvom „Prvky odôvodňujúce súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

Novo navrhnutý oddiel je rozdelený do troch pododdielov: „Špecifiká zemepisnej oblasti“, „Špecifickosť výrobku“ a „Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku“.

Základ súvislosti zostáva nezmenený.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kontrolný orgán

Opis

Vypustili sa všetky ustanovenia, v ktorých sa podrobne opisuje štruktúra predchádzajúceho kontrolného orgánu, plán kontroly, vysledovateľnosť výrobkov a distribučné kanály.

Už sa uvádzajú kontaktné údaje orgánov zodpovedných za kontrolu na vnútroštátnej úrovni, t. j. Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de la qualité et de l'origine – ďalej len „INAO“) a Generálneho riaditeľstva pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – ďalej len „DGCCRF“). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Označovanie

Opis

Súčasný odsek sa vypustil a nahradil sa vetou opisujúcou povinné regulačné prvky špecifické pre zemepisné označenia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Táto časť je uvedená vo forme tabuľky, v ktorej sa uvádzajú hlavné položky, ktoré sa majú skontrolovať, a metódy hodnotenia, ktoré sa majú použiť.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Veau du Limousin“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0189-AM01 – 19. 12. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Veau du Limousin“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Teľatá „Veau du Limousin“ musia byť buď z plemena Limousin alebo Charolais, alebo musia byť kríženec medzi rodičom z plemena Limousin a druhým rodičom z plemena Charolais, Salers, Normand alebo Montbéliard.

Teľatá „Veau du Limousin“ sa zabíjajú vo veku od troch mesiacov do päť a pol mesiaca (od 91 do 168 dní) a s hmotnosťou jatočného tela od 85 do 175 kilogramov.

Triedy mäsitosti jatočných tiel pre výrobok „Veau du Limousin“ sú E, U alebo R s hodnotením pretučnenosti 2 alebo 3.

Na CHZO sú oprávnené len tieto výrobky:

— mäso v jatočných telách, jatočných poloviciach, štvrtiach a výsekové mäso [porciované kusy na krájanie (*Prêt à Découper – PAD*), balenia pre spotrebiteľov (*Unité de Vente Consommateur – UVC*) alebo stravovacie zariadenia mimo domácností (*Restauration Hors Foyer – RHF*)],

— mleté mäso alebo mäso v podobe carpaccia (balenia pre spotrebiteľov alebo stravovacie zariadenia mimo domácností),

— tieto vedľajšie jatočné produkty: líčka, pečeň, srdce, obličky, brzlík, chrbát, hlava (celá alebo zvinutá), nohy, bachor, rebrová časť bránice – zásterka, chrbtová časť bránice – veverička a jazyk.

Mäso a vedľajšie jatočné produkty „Veau du Limousin“ sa predávajú buď čerstvé, alebo hlboko zmrazené.

Farba surového mäsa „Veau du Limousin“ sa pohybuje od bielej po ružovú.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Zvieratá pre výrobok „Veau du Limousin“ sa rodia a chovajú v zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť zahŕňa tieto departementy, kantóny a obce:

— Celé územie departementov Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne a Haute-Vienne.

— Departement Allier:

Kantóny Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4.

Obce 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.

— Departement Cantal:

Kantón Ydes

Obce 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.

— Departement Cher:

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

— Departement Indre:

Obce 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.

— Departement Lot:

Kantóny Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac

Obce 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.

— Departement Puy-de-Dôme:

Obce 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.

— Departement Vienne:

Obce 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Daná kvalita

☑ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť medzi výrobkom „Veau du Limousin“ a jeho zemepisným pôvodom sa zakladá na jeho povesti, ako aj na charakteristickej vlastnosti: bledosti mäsa, ktoré má bielu až ružovú farbu.

Mäso „Veau du Limousin“ sa produkuje najmä v severozápadnej časti Centrálneho masívu, ale aj v regiónoch Dordogne a Charente.

Zemepisná oblasť sa nachádza v nadmorskej výške menej ako 1 000 m. Pôdy sú väčšinou žulové alebo bridlicové, okrem západnej hranice, kde sa nachádzajú vápnité pôdy sekundárneho pôvodu pokryté hlinito-kremičitou povrchovou vrstvou. Terén je prevažne kopcovitý a voda je ľahko dostupná. Oblasť má modifikované oceánske podnebie, pomerne mierne s nízkymi priemernými teplotami (8 až 14 °C). Ročný úhrn zrážok je väčšinou vyšší než celoštátny priemer a pohybuje sa od 800 do viac ako 1 500 mm. Keďže je rozložený počas celého roka, prispieva k dobrej produkcii trávy.

Väčšina poľnohospodárskej pôdy je určená na pasienky, ktoré sa striedajú s lesnými plochami.

Od konca 19. storočia sa mnohí poľnohospodári v zemepisnej oblasti špecializujú na chov dojčených teliat, ktoré sa chovajú spolu s matkami. Táto činnosť sa rozvíja dodnes a zemepisná oblasť je najdôležitejšou výrobnou oblasťou vo Francúzsku.

Produkcia mäsa „Veau du Limousin“ je z hľadiska poľnohospodárskej plochy veľmi náročná na prácu a často sa spája s pestovaním zmiešaných plodín a inými druhmi produkcie (tabak, zelenina, vinič, ošípané, tučná hydina atď.). Poľnohospodárske podniky majú ľudský rozmer, pretože ich veľkosť je obmedzená prácou a počtom matiek, ktoré potrebujú prístup k pasienkom. Najmenej 70 % stravy stáda musí pochádzať z krmiva vyprodukovaného na farme. Matky sa počas svojho života chovajú podľa tradičného systému chovu dojčiacich kráv, pričom sa striedajú cykly medzi pastvou a ustajnením. Dojčenie musí tvoriť najmenej 85 % stravy teliat, a to buď od matky, alebo od dojčiacej kravy, kým nenastane čas, aby opustili chov. Ak je to potrebné, môže sa počas fázy výkrmu teliat pridávať náhradka mlieka, ktorej podiel na celkovej výžive nepresahuje 15 %.

Teľatá „Veau du Limousin“ musia byť buď z plemena Limousin alebo Charolais, alebo musia byť kríženec medzi rodičom z plemena Limousin a druhým rodičom z plemena Charolais, Salers, Normand alebo Montbéliard.

Maximálny vek pri zabití je päť a pol mesiaca. Surové mäso má charakteristickú bledú farbu (bielu až ružovú).

Reliéf, pôda a podnebie v zemepisnej oblasti sú vhodné na pestovanie trávy v hojnom množstve. Táto tráva sa spolu s ďalšími zdrojmi, ktoré sa produkujú najmä v poľnohospodárskom podniku, používa na kŕmenie kráv, ktoré dojčia teľatá. Bledá farba mäsa „Veau du Limousin“ súvisí s tým, že teľatá sa živia výlučne mliekom. To je zaručené požiadavkou, aby dojčenie tvorilo aspoň 85 % ich stravy, a vekom teliat.

Povesť mäsa „Veau du Limousin“, ktorá sa buduje od konca 19. storočia, sa zakladá najmä na spôsobe produkcie a farbe mäsa. Jeho renomé potvrdila prvá značka kvality, ktorú mäso získalo v roku 1970. V roku 1980 nasledovala druhá, čím sa tento špeciálny výrobok stal pre spotrebiteľov identifikovateľným a charakteristickým. V časopise „Art de vivre“ sa v roku 1994 uviedlo: „Výsledkom vízie a vytrvalosti chovateľov plemena Limousin pri zlepšovaní jednej z ich vzácnych hodnôt je jedno z najlepších mias z ich teliat. Sláva tohto chutného výrobku by však nemala zatieniť slávu ostatných výrobkov, ktoré obyvatelia regiónu Limousin získavajú zo svojich poľovných revírov alebo zo stále čistých vôd svojich riek: zajac plnený bravčovým a teľacím mäsom, pstruhové suflé alebo račie chvosty s kuriatkami.“ Rozvoj výroby a komunikácií umožnil začiatkom 90. rokov 20. storočia dosiahnuť celkový počet 15 000 teliat distribuovaných do takmer 300 obchodov. Mäso „Veau du Limousin“ sa pravidelne prezentuje v regionálnej i národnej gastronómii. Mnohí šéfkuchári (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, šéfkuchári siete Logis de France…) ponúkajú recepty s mäsom „Veau du Limousin“ na internete a uvádzajú ho na jedálnych lístkoch reštaurácií po celom Francúzsku (Paríž, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde atď.). Mäso „Veau du Limousin“ bolo napríklad hlavným jedlom na silvestrovskej večeri, ktorú 31. decembra 2014 usporiadalo francúzske predsedníctvo.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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