C/2026/1639

16.3.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1639)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Veau du Limousin“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0189-AM01 – 19. december 2025

1. **Ime proizvoda**

„Veau du Limousin“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Organizacija

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Veau du Limousin“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, natančneje, sprememba:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Pristojna služba v državi članici

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 je bil dodan oddelek „Pristojna služba v državi članici“, v katerem so navedeni kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Skupina vložnikov

Opis

ZGO „Veau du Limousin“, ki jo je sprva upravljala regionalna kmetijska zbornica Limousin, od leta 2007 upravlja zveza LIMOUSIN PROMOTION, ki združuje gospodarske subjekte v okviru te ZGO. Vsi podatki o regionalni kmetijski zbornici Limousin in sektorju, v katerega spada teletina „Veau du Limousin“, so bili črtani. Dodani so bili kontaktni podatki zveze LIMOUSIN PROMOTION.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Največja teža trupa:

Največja teža trupa se je povečala s 150 kg na 175 kg. Določba, da „lahko 10 % trupov v seriji za zakol presega težo 150 kg, če teža posameznega teleta ne presega 170 kg“, je bila črtana.

Najvišja starost telet:

Najvišja starost telet ob zakolu se je povečala s petih mesecev na pet mesecev in pol (tj. 168 dni). Dodala se je najnižja starost ob zakolu, ki znaša 91 dni.

Pasma:

Določba „Teleta so potomci živali iz čred krav dojilj pasme limuzin in šarole, križanci med tema dvema pasmama ali križanci pasem limuzin in salers“ je bila nadomeščena z določbo „Teleta ‚Veau du Limousin‘ so teleta pasme limuzin ali šarole ali križanci, pri čemer je eden od staršev pasme limuzin, drugi pa pasme šarole, salers, normande ali montbeliard“.

Stopnja zamaščenosti:

Dodana so bila merila o načinu ocenjevanja mesnatosti: „Razredi mesnatosti trupov telet ‚Veau du Limousin‘ so E, U ali R, s stopnjo zamaščenosti 2 ali 3.“

Barva mesa:

Dodan je bil opis barve mesa telet „Veau du Limousin“: „Surovo meso telet ‚Veau du Limousin‘ je od bele do rožnate barve.“

Oblike predstavitve:

Navedene so bile podrobnosti o proizvodih, ki lahko pridobijo ZGO, tj. meso (trupi, polovice trupov, četrti in kosi), mleto meso ali meso v obliki karpača ter seznam proizvodov iz drobovine.

Določeno je, da se vsi ti proizvodi prodajajo bodisi sveži bodisi globoko zamrznjeni.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Geografsko območje

Opis

Pojasnjeno je bilo, da se teleta skotijo na geografskem območju.

Informacije o geografskem območju so bile glede tega posodobljene v skladu z nacionalnimi zahtevami. Vključeno geografsko območje izhaja iz kombinacije zemljevida in seznama kantonov iz prejšnje različice specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja

Opis

Informacije o sledljivosti so bile posodobljene v skladu s spremembami specifikacije proizvoda kot celote. Dodane so bile informacije o deklaracijah in registrih, ki so koristne za spremljanje pogojev pridelave.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode pridobivanja

Opis

Zgodovinsko ozadje:

Oddelka „Dolgoletno strokovno znanje“ ter „Posebna oprema in delovne metode“ prejšnje različice specifikacije proizvoda, v katerih so bili navedeni primeri prastarih običajev (od katerih so se nekateri od takrat razvili), sta bila črtana.

Teleta, namenjena za obnovitev rejnih čred:

Črtana je bila naslednja določba, ki je bila prej del naslova „Opis proizvoda“: „Na istem kmetijskem gospodarstvu je dovoljena le ena vrsta proizvodnje telet v skladu s standardi, navedenimi v tej specifikaciji.“

Dodana je bila naslednja določba: „Teleta, skotena na kmetijskem gospodarstvu, ki so namenjena za obnovitev rejne črede na tem kmetijskem gospodarstvu, se lahko vzrejajo na istem mestu kot teleta, namenjena za ZGO, pod pogojem, da se teleta, ki so namenjena za obnovitev rejne črede, vpišejo v register živine, da se zagotovi ustrezen nadzor nad teleti, namenjenimi za ZGO, in sledljivost njihove krme.“

Skotitev:

Določba „Teleta se morajo skotiti na kmetijskem gospodarstvu. Za nadomestitev morebitnih izgub se lahko dovoli posvojitev telet, starih največ tri tedne, če izpolnjujejo vse spodaj navedene zahteve glede reje.“, ki je bila del oddelka „Opis proizvoda“, je bila črtana in nadomeščena z določbo: „Teleta se morajo skotiti in vzrejati na istem kmetijskem gospodarstvu.“

Objekti:

Določene so bile zahteve glede stavb, v katerih bivajo živali: naravna svetloba, stalen dostop mater do sistema za vodo, razpoložljivost mehke, suhe rastlinske stelje za matere in teleta, naravno ali mehansko prezračevanje, razkuževanje vsaj enkrat na leto.

Krma za matere in krave dojilje:

Dodane so bile določbe o krmi za matere in krave dojilje. Določeno je bilo, da se matere in krave dojilje vzrejajo v izmeničnih ciklih paše in bivanja v hlevu, pri čemer mora pašno obdobje trajati vsaj šest mesecev na leto. Določeno je bilo tudi, da mora vsaj 70 % njihove krme izvirati s kmetijskega gospodarstva. Dodana je bila še zahteva, da njihova krma ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov in da se pri proizvodnji silaže ne smejo uporabljati kemični dodatki za siliranje. Dodatna zahteva je, da silaža ne sme biti njihova edina dnevna krma.

Dodan je bil načrt krmljenja, v katerem so določene zahteve glede krme za obdobje, v katerem imajo živali dostop do pašnikov, in za obdobje, ko bivajo v zaprtih prostorih.

Krmljenje in napajanje telet:

Določeno je bilo, da mora sesanje predstavljati vsaj 85 % (suhe snovi) krme, ki jo teleta zaužijejo od skotitve do trenutka, ko se pošljejo v zakol, in da se teleta ne smejo krmiti v koritih. Te določbe nadomeščajo prvotno besedilo, v skladu s katerim je bil dovoljen popolni mlečni nadomestek do največ 10 % celotnega mleka, ki ga je zaužila žival.

Možnost dodajanja tradicionalnih živil (sladkor, sveža jajca) in dodatnega mlečnega nadomestka v prehrano telet je bila poleg tega razširjena na vsa kmetijska gospodarstva, medtem ko je bilo v prejšnji različici specifikacije to dovoljeno le za kmetijska gospodarstva, ki niso prodajala mleka.

Najvišja omejitev za dopolnilno krmno mešanico, s katero se hranijo živali, je bila zvišana s 35 kilogramov na 50 kilogramov (suhe snovi) na tele. Dodano je bilo, da je dodatni mlečni nadomestek dovoljen šele, ko so teleta stara 45 dni, uporabljajo pa se lahko le dva meseca in pol pred zakolom.

Dodano je bilo, da krma telet ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov, podobno kot velja za matere in krave dojilje.

Dodana sta bila sestava dodatnega mlečnega nadomestka in seznam dovoljenih surovin ter prepovedanih kategorij dodatkov in funkcionalnih skupin.

Skrb za teleta:

Dodana je bila določba, da je v dveh mesecih pred zakolom prepovedano zdravljenje telet z antibiotiki.

Zbiranje in prevoz v klavnico:

Dodane so bile določbe, s katerimi se urejata zbiranje telet in njihov prevoz v klavnico:

— prepovedana je bila uporaba alopatskih pomirjeval,

— uvedene so bile časovne omejitve (7 ur) in omejitve razdalje (200 km) za prevoz telet,

— dodana je bila možnost, da se živali zbirajo na živih tržnicah ali v zbirnih centrih,

— dodana je bila zahteva za zagotavljanje čistoče do trenutka, ko se začne prevoz telet.

Zakol:

Dodane so bile določbe, s katerimi se ureja čas med zadnjim napajanjem in zakolom ter čas čakanja v klavnici, ter minimalni pogoji, pod katerimi mora potekati prevoz živali do mesta omamljanja.

Postopki po zakolu:

Dodanih je bilo več določb, v katerih so določene zahteve za:

— hlajenje (pogoji, v katerih se meso ohlaja),

— izbor trupov (zamaščenost, barva in čvrstost, barva trupov),

— lokacijo za pakiranje kosov,

— globoko zamrzovanje (zamrzovanje je prepovedano, razen za meso, namenjeno za proizvodnjo globoko zamrznjenega mletega mesa) in

— pripravo mletega mesa in karpača (najdaljši dovoljeni čas za predelavo po zakolu, sestava maščobe, razmerje med kolagenom in beljakovinami, premer za mletje, po potrebi pogoji glede oblikovanja, največji delež zamrznjenega mesa, ki se lahko uporabi za izdelavo globoko zamrznjenega mletega mesa).

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Utemeljitev povezave z geografskim okoljem

Opis

Oddelka „Povezava z naravnim okoljem“ in „Zgodovina“ prejšnje različice specifikacije proizvoda sta bila nadomeščena z oddelkom „Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim območjem“.

Novopripravljeni oddelek je razdeljen na tri pododdelke: „Posebnosti geografskega območja“, „Posebnosti proizvoda“ in „Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda“.

Osnova za povezavo ostaja nespremenjena.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nadzorni organ

Opis

Vse določbe, v katerih so bili podrobno navedeni struktura prejšnjega nadzornega organa, načrt inšpekcijskih pregledov, sledljivost proizvodov in distribucijska veriga, so bile črtane.

Zdaj so navedeni kontaktni podatki francoskih organov, pristojnih za nadzor, tj. nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO) ter generalnega direktorata za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – DGCCRF). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Označevanje

Opis

Sedanji odstavek je bil črtan in nadomeščen s stavkom, v katerem so navedeni obvezni predpisani elementi glede geografskih označb.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Vsebina tega oddelka je v obliki preglednice, v kateri so navedene glavne postavke, ki jih je treba preveriti, in metode ocenjevanja, ki jih je treba uporabiti.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Veau du Limousin“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0189-AM01 – 19. december 2025

1. **Ime**

„Veau du Limousin“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI IZDELKI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Teleta „Veau du Limousin“ so teleta pasme limuzin ali šarole ali križanci, pri čemer je eden od staršev pasme limuzin, drugi pa pasme šarole, salers, normande ali montbeliard.

Teleta „Veau du Limousin“ se zakoljejo v starosti od treh do petih mesecev in pol (od 91 do 168 dni), ko trup tehta od 85 do 175 kilogramov.

Razredi mesnatosti trupov telet „Veau du Limousin“ so E, U ali R, s stopnjo zamaščenosti 2 ali 3.

ZGO lahko pridobijo le naslednji proizvodi:

— meso v trupih, polovicah trupov, četrtih in kosih (pripravljeno za razsek (*prêt à découper* – PAD), predpakirane prodajne enote (*unité de vente consommateur* – UVC) ali priprava in dostava hrane za uživanje zunaj doma (*restauration hors foyer* – RHF)),

— mleto meso ali meso v obliki karpača (predpakirane prodajne enote ali priprava in dostava hrane za uživanje zunaj doma),

— naslednji proizvodi iz drobovine: lička, jetra, srce, ledvice, priželjc, vampi, glava (cela ali zvita), noge, vamp, rebrni del trebušne prepone, ledveni del trebušne prepone in jezik.

Meso in drobovina telet „Veau du Limousin“ sta naprodaj sveža ali globoko zamrznjena.

Surovo meso telet „Veau du Limousin“ je od bele do rožnate barve.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Teleta „Veau du Limousin“ so skotena in vzrejena na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje zajema naslednje departmaje, kantone in občine:

— celotni departmaji Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne in Haute-Vienne,

— departma Allier:

kantoni Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3 in Montluçon-4,

občine 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 in Viplaix,

— departma Cantal:

kanton Ydes,

občine 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 in Le Vigean,

— departma Cher:

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

— departma Indre:

občine 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 in Vijon,

— departma Lot:

kantoni Cère et Ségala, Gourdon, Martel in Souillac,

občine 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 in Thédirac,

— departma Puy-de-Dôme:

občine 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 in Voingt,

— departma Vienne:

občine 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 in Le Vigeant.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ ugledu,

☐ posebni kakovosti,

☑ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Povezava med teletino „Veau du Limousin“ in njenim geografskim poreklom temelji na njihovem ugledu in posebni lastnosti: bledem mesu bele do rožnate barve.

Teletina „Veau du Limousin“ se večinoma proizvaja v severozahodnem delu Centralnega masiva ter v departmajih Dordogne in Charente.

Geografsko območje leži na nadmorski višini manj kot 1 000 metrov. Podlaga je večinoma granitna ali ilovnata, razen na zahodni meji, kjer prevladujejo apnenčasta tla sekundarnega izvora, prekrita z vrhnjim slojem iz gline in silikata. Relief je pretežno gričevnat, voda pa stalno na voljo. Območje ima precej blago zmerno oceansko podnebje z nizkimi povprečnimi temperaturami (od 8 °C do 14 °C). Letna količina padavin je večinoma višja od nacionalnega povprečja in znaša od 800 mm do več kot 1 500 mm. Padavine so enakomerno razporejene skozi vse leto, kar spodbuja rast trave.

Večina kmetijskih zemljišč je namenjenih paši, med njimi pa ležijo gozdna območja.

Številni kmetje na tem geografskem območju so se od konca 19. stoletja dalje specializirali za vzrejo telet krav dojilj skupaj z materami. Ker se ta dejavnost razvija še danes, je geografsko območje najpomembnejše proizvodno območje v Franciji.

Proizvodnja teletine „Veau du Limousin“ je na kmetijskih površinah zelo delovno intenzivna in je pogosto povezana z mešano rastlinsko pridelavo ter drugimi vrstami pridelave (tobak, zelenjava, vinska trta, prašiči, pitovna perutnina itd.). Kmetijska gospodarstva so po meri človeka, saj je njihova velikost omejena glede na obseg dela in število mater, ki potrebujejo dostop do pašnikov. Najmanj 70 % krme črede mora izvirati iz krme, pridelane na kmetijskem gospodarstvu. Matere se za časa življenja vzrejajo v skladu s tradicionalnim sistemom sesanja, z izmeničnimi cikli med pašo in hlevom. Sesanje pri materah ali pri kravi dojilji mora predstavljati vsaj 85 % krme telet, dokler ta ne zapustijo kmetijskega gospodarstva. Po potrebi se lahko v fazi dopitanja doda mlečni nadomestek, ki ne presega 15 % celotne krme telet.

Teleta „Veau du Limousin“ so teleta pasme limuzin ali šarole ali križanci, pri čemer je eden od staršev pasme limuzin, drugi pa pasme šarole, salers, normande ali montbeliard.

Najvišja starost ob zakolu je pet mesecev in pol. Surovo meso je značilno bledo (bele do rožnate barve).

Relief, tla in podnebje na geografskem območju so ugodni za obilno rast trave, s katero se skupaj z drugimi viri, ki se večinoma pridelujejo na kmetijskem gospodarstvu, krmijo krave, pri katerih sesajo teleta. Bleda barva teletine „Veau du Limousin“ je povezana z dejstvom, da se teleta prehranjujejo izključno z mlekom. To je zagotovljeno z zahtevo, da mora sesanje predstavljati vsaj 85 % krme telet, in z njihovo starostjo.

Sloves teletine „Veau du Limousin“, ki se je začel oblikovati ob koncu 19. stoletja, pretežno temelji na načinu proizvodnje in barvi mesa. Njegov sloves je potrdil prvi znak kakovosti, prejet leta 1970, leta 1980 pa je sledil še drugi znak kakovosti, kar je potrošnikom omogočilo prepoznavanje in razlikovanje tega posebnega proizvoda. V reviji *Art de vivre* so leta 1994 zapisali: „Rejci iz regije Limousin so s svojo vizijo in vztrajnim izpopolnjevanjem ene od svojih dragocenih dobrin zagotovili, da se iz njihovih telet proizvaja ena najboljših vrst mesa. Vendar slava tega slastnega proizvoda ne bi smela zasenčiti slovesa drugih proizvodov, ki jih prebivalci regije Limousin pridobivajo na svojih loviščih ali v kristalno čistih rekah: kunec, polnjen s svinjino in teletino, sufle iz postrvi ali repki rakov z lisičkami.“ Razvoj proizvodnje in komunikacije je omogočil, da so v začetku devetdesetih let prejšnjega stoletja v skoraj 300 trgovin dostavili skupno 15 000 telet. Teletina „Veau du Limousin“ je pogosto glavna zvezda regionalne in nacionalne gastronomije. Številni kuharski mojstri (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, kuharji v mreži hotelov Logis de France itd.) na spletu objavljajo recepte na osnovi teletine „Veau du Limousin“, vključujejo pa jo tudi na menije restavracij po vsej Franciji (Pariz, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde itd.). Teletina „Veau du Limousin“ je bila denimo glavna jed na jedilniku novoletne večerje, ki jo je 31. decembra 2014 gostilo francosko predsedstvo.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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