C/2026/1639

16.3.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1639)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Veau du Limousin”

Referensnummer: PGI-FR-0189-AM01 – 19.12.2025

1. **Produktnamn**

”Veau du Limousin”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Organisation

Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Veau du Limousin” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den

a) inte innefattar någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ansvarig avdelning i medlemsstaten

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (UT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Avsnittet ”Behörig myndighet i medlemsstaten” och kontaktuppgifter till *Institut national de l'origine et de la qualité* (Inao, Nationella institutet för ursprung och kvalitet) har lagts till i enlighet med förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ansökande grupp

Beskrivning

Den skyddade geografiska beteckningen ”Veau du Limousin” förvaltades ursprungligen av den regionala jordbrukskammaren i Limousin. Sedan 2007 förvaltas den i stället av Limousin promotion, en organisation som drivs av aktörerna för denna beteckning. Samtliga uppgifter om den regionala jordbrukskammaren i Limousin och avdelningen för ”Veau du Limousin” har strukits. Kontaktuppgifterna till Limousin promotion har lagts till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

Minimivikt för slaktkroppar:

Minimivikten för slaktkroppar har höjts från 150 kg till 175 kg. Bestämmelsen om att 10 % av slaktkropparna i ett visst parti för slakt ska tillåtas överstiga 150 kg, under förutsättning att den individuella vikten inte överstiger 170 kg, har tagits bort.

Kalvarnas högsta ålder:

Kalvarnas högsta ålder vid slakt har höjts från fem månader till fem och en halv månad (dvs. 168 dagar). Information om att slaktåldern ska vara minst 91 dagar har också lagts till.

Ras:

Texten ”Kalvarna ska komma från djur som tillhör amkobesättningar av raserna limousin eller charolais, korsningar mellan dessa två raser eller korsningar mellan raserna limousin och salers” har ersatts av ”Kalvar som används för 'Veau du Limousin' ska antingen vara av rasen limousin eller av rasen charolais, eller vara en korsning av en förälder av rasen limousin och en förälder av en av raserna charolais, salers, normand eller montbéliard.”

Fettansättningsgrad:

Kriterier för bedömningen av slaktkroppens konformation har lagts till: ”Konformationsklasserna för slaktkroppar av 'Veau du Limousin' ska vara E, U eller R, med en fettansättningsgrad på 2 eller 3.”

Köttets färg:

En beskrivning av färgen på köttet i ”Veau du Limousin” har lagts till: ”Färgen på rått kött med beteckningen 'Veau du Limousin' varierar från vitt till rosa.”

Presentationssätt:

Information har lagts till om de produkter som får märkas med den skyddade geografiska beteckningen, dvs. kött (slaktkroppar, halva slaktkroppar, kvartsparter och styckningsdelar), malet kött eller kött i form av carpaccio samt ett antal slaktbiprodukter, vilka presenteras i en förteckning.

Det anges att alla dessa produkter ska säljas antingen färska eller djupfrysta.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Geografiskt område

Beskrivning

Det har förtydligats att kalvarna ska födas inom det geografiska området.

Informationen om det geografiska området har uppdaterats i enlighet med de nationella kraven i detta avseende. Det område som ska ingå i det geografiska området framgår av den karta samt den förteckning över kantoner som ingick i den tidigare versionen av produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i området

Beskrivning

Informationen om spårbarhet har uppdaterats för att överensstämma med ändringarna av produktspecifikationen som helhet. Information har lagts till om deklarationer och register som är användbara för att övervaka produktionsvillkoren.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

Historisk bakgrund:

Avsnitten i den tidigare versionen av produktspecifikationen med rubrikerna ”Mångårig expertis” och ”Specifik utrustning och specifika arbetsmetoder”, som innehåll exempel på gamla produktionsmetoder (varav vissa har vidareutvecklats sedan dess), har strukits.

Kalvar avsedda för förnyelse av avelsbesättningar:

Följande bestämmelse, som tidigare återfanns under rubriken ”Produktbeskrivning”, har strukits: ”Endast en typ av kalvköttsproduktion ska vara tillåten på varje jordbruksföretag, i enlighet med de normer som fastställs i denna specifikation.”

Följande bestämmelse har lagts till: ”Kalvar som föds på ett jordbruksföretag och är avsedda att förnya avelsbesättningen på detta jordbruksföretag får födas upp på samma plats som kalvar avsedda för den skyddade geografiska beteckningen, förutsatt att de kalvar som är avsedda att förnya besättningen förs in i djurregistret, så att de kalvar som är avsedda för den skyddade geografiska beteckningen och spårbarheten för deras foder kan kontrolleras på ett fullgott sätt.”

Födelse:

Bestämmelsen som lyder ”Kalvar ska födas på jordbruksföretaget. För att kompensera för eventuella förluster får kalvar som är upp till tre veckor gamla adopteras, förutsatt att de uppfyller samtliga av uppfödningskrav som anges i det nedanstående avsnittet ’Produktbeskrivning’” har strukits och ersatts med följande: ”Kalvarna ska födas och födas upp på ett och samma jordbruksföretag.”

Byggnader:

Krav har fastställts för de byggnader där djuren hålls: tillgång till naturligt ljus, konstant tillgång till ett vattningssystem för moderdjuren, tillgång till mjukt, torrt växtbaserat strö för moderdjur och kalvar, naturlig eller mekanisk ventilation, desinfektion minst en gång om året.

Foder för moderdjur och am- och dikor:

Bestämmelser har lagts till om fodret för moderdjur och am- och dikor. Moderdjur och am- och dikor ska omväxlande vistas på betesmark och i fålla, med en betesperiod på minst sex månader per år. Det anges också att minst 70 % av deras foder ska komma från jordbruksföretaget. Vidare krävs att deras foder ska vara fritt från genetiskt modifierade organismer och att inga kemiska ensilagemedel får användas vid produktionen av ensilage. Ett annat krav är att ensilage inte får vara det enda foder som djuren ges under en dag.

En utfodringsplan har lagts till. Denna innehåller rörande foder både för den period då djuren har tillgång till betesmark och den period när de hålls inomhus.

Utfodring och vattning av kalvar:

Det fastställs att digivningen ska utgöra minst 85 % (torrsubstans) av kalvarnas foder under deras livstid, tills de skickas till slakt, samt att kalvarna inte ska ha tillgång till dricksvattenkar. Dessa bestämmelser ersätter den tidigare texten, enligt vilken komplett mjölkersättning fick utgöra upp till 10 % av den totala mängden mjölk som intogs av djuret.

Dessutom har möjligheten att komplettera kalvarnas kost med traditionella livsmedel (socker, färska ägg) och mjölkersättning som tillskott utvidgats till att gälla alla gårdar, medan detta i den tidigare versionen av produktspecifikationen endast var tillåtet på gårdar som inte sålde mjölk.

Gränsen för tillskottsfoder har höjts från 35 till 50 kg (i torrsubstans) per kalv. En bestämmelse har lagts till om att mjölkersättning endast får ges som tillskott när kalvarna uppnått 45 dagars ålder, och att mjölkersättning enbart får användas under de två och en halv månader som föregår slakten.

På samma sätt som för moderdjur och am- och dikor har det lagts till information om att kalvarnas foder ska vara fritt från genetiskt modifierade organismer,

Information om sammansättningen på den mjölkersättning som ges som tillskott har också lagts till, liksom en förteckning över godkända råvaror och förbjudna tillsatskategorier och funktionella grupper.

Kalvarnas skötsel:

En bestämmelse har lagts till om att det inte är tillåtet att behandla kalvar med antibiotika under de två månader som föregår slakten.

Sammandrivning och transport till slakteriet:

Bestämmelser har lagts till för att reglera hur kalvarna drivs samman och transporteras till slakteriet:

— Användning av allopatiska lugnande medel och elektriska kofösare har förbjudits.

— Tiden och avståndet för transporten av kalvar har begränsats till 7 timmar respektive 200 km.

— Möjligheten att driva samman djuren på en boskapsmarknad eller på en uppsamlingsplats har lagts till.

— Ett krav har lagts till för att säkerställa att renlighet iakttas tills transporten av kalvarna påbörjas.

Slakt:

Det har lagts till bestämmelser som reglerar tiden mellan det sista vattningstillfället och slakten samt väntetiden på slakteriet. Det har också införts minimikrav som ska uppfyllas när djuren förs till bedövningsstationen.

Verksamheter efter slakt:

Ett antal bestämmelser har lagts till med krav vad gäller

— kylning (förhållandena vid kylningen av köttet),

— urval av slaktkroppar (fettansättning, färg och fasthet, slaktkroppens färg),

— den plats där styckningsdelarna förpackas,

— djupfrysning (förbud mot frysning, utom av kött avsett för produktion av djupfryst malet kött),

— beredning av malet kött och carpaccio (den längsta tid efter slakt som får förflyta innan köttet bearbetas, fettsammansättning, förhållande kollagen/proteiner, malningsdiameter, villkor för formning i förekommande fall, högsta andel fryst kött som får användas för att framställa djupfryst malet kött).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Faktorer som styrker sambandet med det geografiska området

Beskrivning

Avsnitten i den tidigare versionen av produktspecifikationen med rubrikerna ”Samband med den naturliga omgivningen” och ”Historik” har ersatts med ett avsnitt med rubriken ”Faktorer som styrker sambandet med det geografiska området”.

Det nya avsnittet är indelat i tre underavsnitt: ”Specifika uppgifter om det geografiska området”, ”Specifika uppgifter om produkten” och ”Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper”.

Grunden för sambandet förblir oförändrad.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontrollorgan

Beskrivning

Alla bestämmelser om det tidigare kontrollorganets struktur, kontrollplanen, produkternas spårbarhet och distributionskanalerna har strukits.

Kontaktuppgifter till de myndigheter som ansvarar för kontroller på nationell nivå, dvs. *Institut national de l'origine et de la qualité* (Inao, Nationella institutet för ursprung och kvalitet) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF, Generaldirektoratet för konkurrens, konsumentfrågor och bedrägeribekämpning), har lagts till. Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på Inaos webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Det befintliga stycket har strukits och ersatts med en mening som beskriver de obligatoriska lagstadgade elementen för geografiska beteckningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

Detta avsnitt presenteras i form av en tabell som visar de huvudpunkter som ska kontrolleras och de utvärderingsmetoder som ska användas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Veau du Limousin”

Referensnummer: PGI-FR-0189-AM01 – 19.12.2025

1. **Namn**

”Veau du Limousin”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

De kalvar som används för ”Veau du Limousin” ska antingen vara av rasen limousin eller av rasen charolais, eller vara en korsning av en förälder av rasen limousin och en förälder av en av raserna charolais, salers, normand eller montbéliard.

De kalvar som används för ”Veau du Limousin” ska slaktas vid en ålder av mellan tre och fem och en halv månad (91–168 dagar), och slaktkroppsvikten ska vara mellan 85 och 175 kg.

Konformationsklasserna för slaktkroppar av ”Veau du Limousin” ska vara E, U eller R, med en fettansättningsgrad på 2 eller 3.

Endast följande produkter får märkas med den skyddade geografiska beteckningen:

— Kött i slaktkroppar, halva slaktkroppar, kvartsparter och styckningsdelar (styckningsfärdiga delar (*Prêt à Découper – PAD*), enheter för försäljning till konsument (*Unité de Vente Consommateur – UVC*) eller catering utanför hemmet (*Restauration Hors Foyer – RHF*)).

— Malet kött eller kött i form av carpaccio (enheter för försäljning till konsument eller catering utanför hemmet).

— Följande slaktbiprodukter: kinder, lever, hjärta, njurar, bräss, tarmkrös, huvud (helt eller rullat), fötter, våm, mellangärde, njurtapp och tunga.

Kött och slaktbiprodukter med beteckningen ”Veau du Limousin” får säljas färska eller djupfrysta.

Färgen på rått kött med beteckningen ”Veau du Limousin” varierar från vitt till rosa

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De djur som används för ”Veau du Limousin” föds och föds upp inom det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det geografiska området omfattar följande departement, kantoner och kommuner:

— Departementen Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne och Haute-Vienne i sin helhet.

— Departementet Allier:

Kantonerna Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3 och Montluçon-4

Kommunerna 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 och Viplaix

— Departementet Cantal:

Kantonen Ydes

Kommunerna 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 och Le Vigean

— Departementet Cher:

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

— Departementet Indre:

Kommunerna 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 och Vijon

— Departementet Lot:

Kantonerna Cère et Ségala, Gourdon, Martel och Souillac

Kommunerna 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 och Thédirac

— Departementet Puy-de-Dôme:

Kommunerna 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 och Voingt

— Departementet Vienne:

Kommunerna 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 och Le Vigeant

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ Anseende

☐ En viss kvalitet

☑ Andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Sambandet mellan ”Veau du Limousin” och dess geografiska ursprung bygger både på dess anseende och på en utmärkande egenskap: köttets bleka nyans, som varierar från vitt till rosa.

”Veau du Limousin” produceras främst i nordvästra Centralmassivet, men även i Dordogne och Charente.

Det geografiska området ligger under 1 000 meter över havet. Jordmånen består mestadels av granit och skiffer, utom i områdets västra delar där jorden är kalkhaltig och av sekundärt ursprung och täcks av kiselhaltig lera. Terrängen är i huvudsak kuperad och tillgången på vatten är god. Området har ett relativt milt, modifierat kustklimat med låga medeltemperaturer (8–14 °C). Årsnederbörden är oftast högre än det nationella genomsnittet och varierar från 800 till över 1 500 mm. Eftersom nederbörden är utspridd över året växer gräset i området väl.

Merparten av jordbruksmarken består av betesmark, men skogbevuxna områden förekommer också.

Sedan slutet av 1800-talet har många jordbrukare i det geografiska området specialiserat sig på produktion av dikalvar som föds upp tillsammans med moderdjuren. Verksamheten har utvecklats kontinuerligt, vilket har gjort det geografiska området till det mest framstående i hela Frankrike när det gäller denna typ av verksamhet.

Produktionen av ”Veau du Limousin” kräver stora jordbruksarealer och kombineras ofta med odling av blandade grödor och annan produktion (tobak, grönsaker, vinstockar, svin, gödda fjäderfän osv.). Jordbruksföretagen håller mänsklig skala, eftersom storleken begränsas av det arbete som krävs och antalet moderdjur som behöver tillgång till betesmark. Minst 70 % av besättningens kost ska bestå av foder som producerats på gården. Moderdjuren ska under hela sin livstid födas upp enligt det traditionella disystemet, med vistelse omväxlande på betesmark och i fålla. Digivning från moderdjuren eller am- och dikorna ska utgöra minst 85 % av kalvarnas kost tills de lämnar jordbruksföretaget. Vid behov får mjölkersättning, i en mängd som motsvarar högst 15 % av kalvens sammanlagda kost, ges under slutgödningsfasen.

Kalvar som används för ”Veau du Limousin” ska antingen vara av rasen limousin eller av rasen charolais, eller vara en korsning av en förälder av rasen limousin och en förälder av en av raserna charolais, salers, normand eller montbéliard.

Slaktåldern ska vara högst fem och en halv månad. Det råa köttet utmärker sig genom sin bleka nyans (vitt till rosa).

Tack vare det geografiskt områdets terräng, jordmån och klimat är tillgången på gräs mycket god. Tillsammans med annat foder som huvudsakligen produceras på gården används gräset för att utfodra de kor som diar kalvarna. Kött med beteckningen ”Veau du Limousin” får sin karakteristiskt bleka nyans av kalvarnas uteslutande mjölkbaserade kost. Detta säkerställs genom kravet på att digivning ska utgöra minst 85 % av kalvarnas kost, liksom av deras ålder.

”Veau du Limousin” har sedan slutet av 1800-talet haft gott anseende, vilket till stor del beror på produktionsmetoden och köttets färg. Produktens anseende bekräftades då den mottog sin första kvalitetsmärkning år 1970. Detta följdes av en andra kvalitetsmärkning 1980, och numera är detta en unik produkt som känns igen av konsumenterna. År 1994 stod följande att läsa i tidskriften *Art de vivre*: ”Jordbrukarna i Limousin lyckas genom sin vision och ihärdighet när det gäller förädla en av områdets unika tillgångar producera kalvkött som utmärker sig genom sin kvalitet. Det goda anseendet hos denna delikata produkt bör dock inte leda till att de övriga produkter som invånarna i Limousin hämtar från sina jaktområden eller från flodernas allt renare vatten glöms bort, såsom hare fylld med gris- och kalvkött, öringsufflé och kräftsvansar med kantareller.” Utvecklingen inom produktion och kommunikation gjorde att man i början av 1990-talet kunde producera så mycket som 15 000 kalvar, vilka distribuerades till närmare 300 butiker. ”Veau du Limousin” är en populär produkt både i regionala och nationella gastronomiska kretsar. Många kockar (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, kockarna i Logis de France-nätverket osv.) har publicerat recept med ”Veau du Limousin” på internet och har inkluderat produkten på menyn hos restauranger runtom i hela Frankrike (Paris, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde osv.). Som exempel kan nämnas att ”Veau du Limousin” serverades som huvudrätt när Frankrikes president höll sin nyårsmiddag den 31 december 2014.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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