C/2025/6078

12.11.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6078)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

EU PGI-FR-0187-AM01 – 21.8.2025

1. **Název produktu**

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Veau d'Aveyron et du Ségala“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení;

b) nezahrnuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Příslušný orgán členského státu*

V části „Příslušný orgán členského státu“ se v souladu s nařízením (EU) 2024/1143 doplňují kontaktní údaje ústavu „Institut national de la qualité et de l'origine“ (Národní ústav pro kontrolu jakosti a původu – INAO).

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Seskupení žadatelů*

Aktualizují se telefonní a e-mailové kontaktní údaje organizace IRVA, která sdružuje subjekty zapojené do tohoto CHZO. Kromě toho je přeformulován popis jejího složení.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Druh produktu*

Část týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Popis produktu*

Znění této část se pozměňuje, aby byl popis produktu stručnější a přesnější. Některé údaje byly pouze orientační a nebyly vyčerpávající, proto jsou přeformulovány tak, aby poskytovaly více informací o produktu.

Údaj „Je krmeno mateřským mlékem až do porážky, přičemž jako doplňkové krmivo se mu podávají obiloviny.“ se nahrazuje větou „Produkt ‚Veau d'Aveyron et du Ségala‘ je maso z telat chovaných u matky, která jsou krmena zejména mateřským mlékem a krmivem z pícnin a obilovin.“, která přesněji popisuje způsob chovu telat.

Kromě maximálního věku při porážce, který zůstává stanoven na 10 měsíců, se doplňuje minimální věk při porážce, který činí 5 měsíců. Průměrný věk při porážce, který činil osm měsíců a byl uveden pouze jako orientační údaj, se vypouští.

Ruší se rozmezí živé hmotnosti (250 až 420 kg). Minimální hmotnost jatečně upraveného těla se snižuje na 140 kilogramů (oproti 170 kilogramům v platné specifikaci produktu) a ruší se rozlišení mezi maximální hmotností jatečně upraveného těla býčků a jaloviček, což vede ke zvýšení maximální hmotnosti jatečně upraveného těla jaloviček na 270 kilogramů (namísto 250 kilogramů).

Doplňují se údaje o zmasilosti (E, U, R podle klasifikace EUROP) a protučnělosti (2, 3, 4).

Upřesňují se způsoby uvádění masa na trh, a to: ve formě celých jatečně upravených těl, půlek, čtvrtin (předních/zadních), velkoobchodních kusů, svaloviny nebo porcovaných kusů, včetně neochuceného mletého masa, tatarského bifteku a carpaccia.

Doplňuje se seznam drobů (masitá část bránice, šlašitá část bránice, okruží, játra, srdce, ledviny, jazyk, líčka, brzlík, hlava (celá nebo vykostěná a svinutá), žaludky a nožičky).

Uvádějí se způsoby obchodní úpravy masa a drobů: čerstvé, zmrazené nebo hluboce zmrazené, balené či nebalené.

Barva syrového masa se popisuje jako „velmi světle růžová až červená“ namísto „charakteristicky růžová“.

Vypouští se popis masa jako „jemného a lahodného“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Vymezení zeměpisné oblasti*

Přidává se osm obcí, z nichž šest se nachází na území zeměpisné oblasti. Jedná se o obce, které byly při předchozím vymezení, jež bylo provedeno ve formě kantonů, opomenuty. Kromě toho se odstraňují přílohy zobrazující zeměpisnou oblast a přidává se věta upřesňující, že kartografické znázornění zeměpisné oblasti je k dispozici na internetových stránkách ústavu INAO.

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Důkazy, že produkt pochází z dané oblasti*

Tato část specifikace byla zcela přepracována, aby bylo odstraněno schéma obchodních sítí produktu. V návaznosti na provedené změny se aktualizují prvky používané ke sledování zvířat a produktu. Navrhovaný systém umožňuje sledování napříč celým řetězcem.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Popis způsobu produkce*

Tato část specifikace produktu se mění tak, aby zahrnovala několik nových požadavků, vyjasnila již stanovené požadavky, ale také zrušila ustanovení týkající se poradenství, informací, kontrolních postupů nebo obecných pravidel.

Ke zdůraznění chovatelských postupů se doplňují ustanovení ohledně životního prostředí. Týkají se biologické rozmanitosti v zemědělských podnicích (minimální podíl agroekologické infrastruktury nebo trvalých travních porostů a pěstebních jednotek o rozloze menší než 6 hektarů), významu trav (minimální podíl trav na ploše, kde se pěstují pícniny) a rozmanitosti plodin (minimální podíl trvalých travních porostů nebo luštěnin).

Pozměněná nebo doplněná ustanovení týkající se zvířat:

— Doplňuje se ustanovení, podle kterého musí být zemědělské podniky ze 70 % soběstačné, pokud jde o krmivo, které se v nich spotřebovává. Tato soběstačnost se týká sušiny, představuje roční průměr a nezahrnuje mléko, kterým jsou krmena telata.

— Výslovně se zmiňuje přístup matek a kojných krav do venkovních prostor a zakazuje se chov bez možnosti pastvy.

— Rozšířil se seznam povolených plemen: telata jsou nyní buď potomky rodičů masných plemen (totožných nebo různých), nebo kříženců mezi rodičem masného plemene a křížencem, z nichž alespoň jeden z rodičů je masného plemene.

— Ruší se povinnost, aby kojné krávy byly mléčného plemene.

— Rozšiřuje se část „Krmení telat“, aby bylo jasně stanoveno, že telata musí být denně krmena mateřským mlékem nebo mlékem kojné krávy, a to od narození až do porážky. Ruší se požadavek, aby bylo tele kojeno dvakrát denně. Rovněž se vkládá ustanovení o doplňkové výživě telat, aby bylo upřesněno její složení a stanoven seznam vyloučených surovin nebo přísad.

— Uvádí se, že telata se rodí a chovají ve stejném hospodářství, s výjimkou zvláštního případu, kdy je matka spolu s teletem přemístěna v rámci provozu z jednoho hospodářství do jiného.

— Upřesňují se podmínky chovu telat, aby bylo zajištěno, že telata jsou chována ve skupině, případně s matkami či kojnými kravami. Pokud nejsou s matkami a kojnými kravami, jsou chována v téže budově, v přilehlé budově nebo v budově vzdálené do 100 metrů od budovy, kde jsou ustájeny matky a kojné krávy, když nejsou venku. Specifikace produktu však stanoví možnost izolovat zvíře, je-li nemocné nebo zraněné.

Rovněž se doplňují ustanovení, která stanoví čistou rostlinnou podestýlku bez plísní a nečistot, jež se musí pravidelně měnit, ale také větrané budovy s přirozeným osvětlením.

— Upřesňují se podmínky odvozu zvířat ze zemědělského podniku na porážku, jakož i maximální vzdálenosti nebo doba přepravy.

— Doplňují se podmínky přepravy zvířat na porážku: stanoví se bezstresový odvoz na místo omráčení, jakož i znehybnění a omráčení v klidném prostředí.

Ustanovení týkající se jatečně upravených těl zvířat a produktů z nich:

— Doplňují se ustanovení, která umožňují regulovat zchlazení a přepravu jatečně upravených těl z hlediska času i cíle.

— Rovněž se doplňují se ustanovení, která upravují jednotlivé fáze balení velkých kusů a upraveného masa a masných polotovarů (ve formě mletého masa, tatarského bifteku nebo carpaccia) s ohledem na místo provádění těchto činností, jejich trvání a složení masa (100 % masa, poměr kolagenu k bílkovinám, podíl zmrazeného masa na celkovém množství zpracovaného hluboce zmrazeného mletého masa).

Změna se týká jednotného dokumentu.

8. *Souvislost s oblastí původu*

Kapitola týkající se souvislosti mezi produktem a jeho zeměpisným původem se formálně mění tak, aby byla rozvedena a přeorganizována do tří částí: „Specifičnost zeměpisné oblasti“, „Specifičnost produktu“ a „Příčinná souvislost“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

9. *Kontrolní subjekt*

Aktualizují se název a kontaktní údaje kontrolního subjektu. Ruší se plán kontrol.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

10. *Prvky týkající se označování*

Položka „Označování“ se mění v souladu s platnými vnitrostátními pokyny, jejichž cílem je harmonizovat způsob vypracování specifikací produktu: stávající odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy.

Ruší se logo spojené s CHZO, protože se od doby prvotního zápisu CHZO změnilo a již není žádoucí, aby jeho používání bylo povinné.

Změna se týká jednotného dokumentu.

11. *Vnitrostátní požadavky*

Část „Vnitrostátní požadavky“ se mění v souladu se změnami vnitrostátních právních předpisů a pravidel. Doplňuje se tabulka s hlavními položkami, které se mají kontrolovat, a metodami hodnocení, které se mají použít.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

12. *Obsah a přílohy*

Obsah a všechny přílohy platné specifikace se vypouští, protože nejsou pro pochopení specifikace podstatné.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

č. EU: PGI-FR-0187-AM01 – 21.8.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

• 02 – MASO A JEDLÉ DROBY

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Veau d'Aveyron et du Ségala“ je maso z telat chovaných u matky, která jsou krmena zejména mateřským mlékem a krmivem z pícnin a obilovin.

Jatečně upravená těla „Veau d'Aveyron et du Ségala“ splňují tato kritéria:

— věk při porážce od 5 do 10 měsíců,

— těžké telecí maso o hmotnosti jatečně upraveného těla mezi 140 a 270 kilogramy,

— zmasilost: E, U, R,

— protučnělost: 2, 3, 4.

Syrové maso „Veau d'Aveyron et du Ségala“ má velmi světle růžovou až červenou barvu.

Maso může být uváděno na trh ve formě celých jatečně upravených těl, půlek, čtvrtin (předních/zadních), velkoobchodních kusů, svaloviny nebo porcovaných kusů, včetně neochuceného mletého masa, tatarského bifteku a carpaccia.

Chráněným zeměpisným označením mohou být označeny tyto droby: masitá část bránice, šlašitá část bránice, okruží, játra, srdce, ledviny, jazyk, líčka, brzlík, hlava (celá nebo vykostěná a svinutá), žaludky a nožičky.

Spotřebitelům se maso a droby prodávají čerstvé, zmrazené nebo hluboce zmrazené, balené či nebalené.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Nejméně 70 % krmiva spotřebovaného zvířaty (matkami, kojnými kravami, zvířaty určenými k obnově stáda a telaty), s výjimkou mléka přímo vysátého telaty, vyjádřeno v sušině a v průměru za rok, je produkováno v zemědělském podniku.

Telata jsou chována u matky a krmena mateřským mlékem nebo případně mlékem náhradní matky či kojné krávy.

Tele „Veau d'Aveyron et du Ségala“ není odstavováno. Denně saje mléko až do opuštění zemědělského podniku.

Kromě mléka mají telata k dispozici doplňkové krmivo, která se skládá z pícnin, obilnin a minerálních a vitamínových doplňků.

Jedinými povolenými objemnými krmivy jsou seno, sláma a sušená vojtěška.

Nejméně 50 % krmiva (kromě objemného krmiva) podávaného telatům od čtyř měsíců věku jako doplněk k mléku tvoří obiloviny a produkty z obilovin (v sušině, v hmotnosti směsi).

Nesmí se používat suroviny spadající do kategorií „mléčné výrobky a výrobky z nich získané“, „produkty ze suchozemských zvířat a výrobky z nich získané“ a „ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich získané“, stejně jako výrobky získané z palem a palmových jader.

Zakazuje se používání sušeného mléka nebo rekonstituovaných mléčných krmných směsí.

Suroviny použité v doplňkovém krmivu nejsou geneticky modifikované.

Z přísad jsou zakázány pouze močovina a její deriváty.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které musejí být prováděny ve vymezené zeměpisné oblasti*

Telata „Veau d'Aveyron et du Ségala“ se rodí a chovají v této zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení velkých kusů se provádí v bourárně.

Balení upraveného masa (mletého, tatarského bifteku a carpaccia) se provádí v zařízení, kde se připravuje.

Cílem těchto pravidel je omezit manipulaci s produktem a tím i riziko jeho kontaminace a nepříznivého dopadu na zdravotní a organoleptickou kvalitu produktů s ohledem na jejich křehkost.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement Aveyron

Celé kantony:

Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Truyère, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvois a Villefranchois.

Kantony částečně:

Kanton Aubrac et Carladez: obce Brommat, Campouriez, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Lacroix-Barrez, Montézic, Mur-de-Barrez, Murols, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Symphorien-de-Thénières, Taussac, Thérondels.

Kanton Causses-Rougiers: obce Balaguier-sur-Rance, (La) Bastide-Solages, Belmont-sur-Rance, Brasc, Combret, Coupiac, Laval-Roquecezière, Martrin, Montclar, Montfranc, Montlaur, Mounes-Prohencoux, Murasson, Plaisance, Pousthomy, Rebourguil, Saint-Juéry, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, (La) Serre.

Kanton Lot et Palanges: obce Bertholène, Castelnau-de-Mandailles, Gaillac-d'Aveyron, Laissac-Sévérac l'Église, Lassouts, Palmas d'Aveyron, Saint-Côme-d'Olt, Vimenet.

Kanton Tarn et Causses: obce Castelnau-Pégayrols, Montjaux, Saint-Beauzély, Verrières, Viala-du-Tarn.

Departement Cantal

Kantony částečně:

Kanton Arpajon sur-Cère: všechny obce kromě Arpajon sur-Cère, Prunet.

Kanton Maurs: všechny obce kromě Sansac-de-Marmiesse.

Kanton Saint-Paul-des-Landes: obce Cayrols, Omps, Parlan, (Le) Rouget-Pers, Roumégoux, Saint-Saury, (La) Ségalassière.

Departement Lot

Celé kantony:

Cère et Ségala, Figeac-1, Figeac-2, Lacapelle-Marival, Saint-Céré.

Kantony částečně:

Kanton Causse et Vallées: obce Brengues, Cadrieu, Cajarc, Calvignac, Carayac, Cénevières, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Frontenac, Gréalou, Grèzes, Larnagol, Larroque-Toirac, Marcilhac-sur-Célé, Montbrun, Puyjourdes, Quissac-en-Quercy, Saint-Chels, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Martin-Labouval, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Sulpice.

Kanton Gramat: obce Albiac, Durbans, Flaujac-Gare, Issendolus, Reilhac.

Kanton Marches du Sud-Quercy: obce Beauregard, Concots, Laramière, Limogne-en-Quercy, Lugagnac, Promilhanes, Saillac, Varaire, Vidaillac.

Kanton Martel: obce Bétaille, Carennac, Cavagnac, Condat, Saint-Michel-de-Bannières, Strenquels, Vayrac, (Le) Vignon-en-Quercy (pouze území spádové obce Les Quatre-Routes-du-Lot).

Departement Tarn

Celé kantony:

Albi-1, Albi-2, Albi-3, Albi-4, Carmaux-1 Le Ségala, Carmaux-2 Vallée du Cérou, Castres-1, Castres-3, Gaillac, Graulhet, Le Haut Dadou, Les Deux Rives, Saint-Juéry.

Kantony částečně:

Kanton Castres-2: všechny obce kromě Saint-Salvy-de-la-Balme.

Kanton Hautes Terres d'Oc: obce Berlats, (Le) Bez, Brassac, Cambounès, Espérausses, Fontrieu, Gijounet, Lacapelle-Escroux, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, (Le) Masnau-Massuguiès, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Senaux, Vabre, Viane.

Kanton Pastel: obec Saïx

Kanton Plaine de l'Agoût: obce Brousse, Jonquières, Laboulbène, Lautrec, Montdragon, Montpinier, Peyregoux, Puycalvel, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Julien-du-Puy, Vénès.

Kanton Vignobles et Bastides: obce Alos, Andillac, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Castelnau-de-Montmiral, Larroque, Lisle-sur-Tarn, Montels, Puycelci, Saint-Beauzile, Sainte-Cécile-du-Cayrou, (Le) Verdier, Vieux.

Departement Tarn-et-Garonne

Kantony částečně:

Kanton Quercy-Rouergue: obce Castanet, Caylus, Cazals, Espinas, Féneyrols, Ginals, Lacapelle-Livron, Laguépie, Loze, Mouillac, Parisot, Puylagarde, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Projet, Varen, Verfeil.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí spočívá ve způsobu chovu, který je pro danou oblast specifický, a ve věhlasu produktu. Zeměpisná oblast zahrnuje četná údolí a louky. Vzhledem k rozsáhlým pastvinám, jež se v ní nacházejí, je historicky spjata s chovem skotu a ovcí. Pastviny a kopcovitý terén této zeměpisné oblasti daly vzniknout malým a středně velkým hospodářstvím s celkovým počtem asi 50 chovných dojnic na chovatele a průměrnou rozlohou 45 až 50 hektarů. Tato hospodářství se skládají z pastvin a ploch osázených obilovinami. Toto území, vhodné pro pastvu hospodářských zvířat a produkci sena, umožňuje kravám maximálně využít trávu. Pastvou toto území udržují a přeměňují trávu na mléko pro svá telata. Tato zeměpisná oblast je tvořena převážně kyselou půdou a panují v ní vhodné podmínky pro pěstování žita („segala" v okcitánštině). To umožnilo vzniknout specifické produkci související s chovem skotu a dalo jméno této oblasti i produkci telecího masa „Veau d'Aveyron et du Ségala", která spočívá v tom, že telata jsou během svého života krmena kromě mateřského mléka a píce také obilovinami. Četné odkazy lze najít v literatuře, malířství, rodinných receptech a záznamech o trzích, zejména od

18. století až po současnost. Většina hospodářství vlastnila několik kusů skotu, který sloužil jak k práci, tak k výživě rodiny (mléko a maso), v téměř soběstačném režimu. Pokud byla zvířata určena k porážce, konzumovaly se dva typy skotu: telata a vyřazená zvířata. Z důvodu rentability malých a chudých hospodářství se choval hlavně skot, který měl dvojí funkci: rodit telata (pro výživu) a pomáhat zemědělci s každodenní prací na poli. Hospodářství fungovala po velmi dlouhou dobu jako soběstačné systémy, ale na počátku 19. století si chovatelé v dané zeměpisné oblasti mohli díky rozvoji zemědělství dovolit koupit navíc jedno nebo dvě zvířata a prodat jedno nebo dvě telata ročně. Obchod s telecím masem „Veau d'Aveyron et du Ségala“ se nejdříve odehrával na místních a regionálních trzích ve Francii, přičemž vysoká kvalita tohoto masa upoutala pozornost labužníků v jihovýchodní Francii i pařížských nemocnic. Po druhé světové válce, v 50. letech, objevili toto telecí maso na trzích v Lyonu a Saint-Etienne také Italové. Rychle se stalo velmi oblíbeným v bohatých italských regionech (Piemont, Ligurie, Toskánsko) a dokonce i ve Španělsku (Katalánsko). V 70. a 80. letech se Italové stali téměř výhradními odběrateli produkce „Veau d'Aveyron et du Ségala“, která se tehdy zaměřovala převážně na export. Na konci 80. let, kdy došlo k rozvoji chovatelských metod ve všech regionech Francie a na trhy se dostávalo velké množství masa z mléčných telat, si chovatelé v dané zeměpisné oblasti uvědomili, čím se jejich produkt liší, a rozhodli se chránit své dlouholeté know-how prostřednictvím kontrolovaného a řízeného procesu vedoucího k označení „Veau d'Aveyron et du Ségala“. „Veau d'Aveyron et du Ségala“ je maso pocházející z telat masného typu, která jsou krmena mlékem a dokrmována obilovinami. Telata se porážejí ve věku 5 až 10 měsíců. Hmotnost jatečně upraveného těla je nejvýše 270 kg. Syrové maso má velmi světle růžovou až červenou barvu. V malých hospodářstvích v dané zeměpisné oblasti panoval v minulosti zvyk, že chovatelé po ranním krmení zapřáhli krávy k práci na poli a telata nechávali ve chlévě. Aby telata zůstala klidná a byly uspokojeny jejich výživové potřeby, hospodáři je krmili senem a obilovinami. Osobitost produktu „Veau d'Aveyron et du Ségala“ vznikla právě na základě tohoto spojení potřeb telat a rostlinných zdrojů dostupných v hospodářství. Charakteristické vlastnosti telete (jeho věk, hmotnost a barva) jsou tedy přímo spojeny s typem krmení a způsobem chovu, které se vyvinuly v dané zeměpisné oblasti, jak je uvedeno v literatuře. Výhradní používání mateřského mléka jako zdroje mléka ve stravě telete od narození až do opuštění zemědělského podniku, doplněného zejména o píci a obiloviny, vede k tomu, že tele masného plemene je poráženo ve věku maximálně 10 měsíců (v průměru pak ve věku 8 měsíců), kdy dosahuje hmotnosti jatečně upraveného těla až 270 kilogramů. Mléko spolu s dokrmováním pícninami a obilovinami zajišťuje telatům vyváženou stravu, takže jejich maso je ve výsledku velmi světle růžové až červené barvy. Telecí maso „Veau d'Aveyron et du Ségala“ se těší dobré pověsti a je oceňováno: – samotnými chovateli, jejichž rodiny v oblasti Ségala ho již po generace konzumují, – od počátku 19. století pařížskými nemocnicemi, veletrhy v Lyonu, Saint-Etienne a místními veletrhy, a také mnoha jatkami po celé zemi, – majiteli špičkových gurmánských restaurací, jako jsou Sébastien Bras, Michel Sarran, Pierre Augé, stejně jako François Adamski, vítěz soutěže Bocuse d'Or a držitel titulu „Meilleur Ouvrier de France“, který je citován v dubnovém vydání časopisu Gourmet de France z roku 2016, a francouzskými i evropskými spotřebiteli, kteří oceňují přednosti mladého i vyzrálejšího masa, – novináři zabývajícími se gastronomií, jako je François-Régis Gaudry (který v televizním pořadu Les Grands Duels de Top Chef vysílaném 26. února 2020 na kanálu M6 uvedl: „Rozhodl jsem se představit toto maso kvůli jeho výjimečné kvalitě.“). Od roku 2015 je toto telecí maso také každoročně oceňováno na všeobecné zemědělské soutěži „Concours Général Agricole de Paris“ zlatými a stříbrnými medailemi, přičemž porota pokaždé zdůrazňuje vlastnosti produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2025/8/4/AGRT2519533A/jo/texte