C/2025/6078

12.11.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6078)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

EU-Nr.: PGI-FR-0187-AM01 — 21.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Veau d'Aveyron et du Ségala“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Im Einklang mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wird der Abschnitt „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ eingefügt, in der die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) angeführt sind.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Telefonnummer und die E-Mail-Adresse der Vereinigung IRVA, in der die Wirtschaftsbeteiligten dieser g.g.A. zusammengeschlossen sind, werden aktualisiert. Darüber hinaus wird die Formulierung zur Beschreibung der Zusammensetzung der Vereinigung überarbeitet.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Art des Erzeugnisses*

Der Eintrag zur Art des Erzeugnisses, unter der das Erzeugnis zuvor durch seine Klasse definiert worden war, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Der Wortlaut dieses Abschnitts wird angepasst, um das Erzeugnis kurz und präziser zu beschreiben. Da mehrere Elemente beispielhaft und nicht erschöpfend aufgeführt waren, wurden sie überarbeitet, um besser über das Erzeugnis zu informieren.

Die Angabe „Bis zur Schlachtung von der Mutter gesäugt und zusätzlich mit Getreide gefüttert“ wird ersetzt durch den Satz „Das Fleisch mit der g.g.A. ‚Veau d'Aveyron et du Ségala‘ stammt vom mit dem Muttertier aufgezogenen Kalb, das im Wesentlichen mit Muttermilch, Grünfutter und Getreide ernährt wird.“, mit dem die Haltungsform der Kälber genauer beschrieben wird.

Zusätzlich zu dem weiterhin geltenden Höchstalter für die Schlachtung von zehn Monaten wird ein Mindestschlachtalter von fünf Monaten eingeführt. Das als Richtwert angegebene Durchschnittsalter von acht Monaten wird gestrichen.

Die Angabe zum Lebendgewicht (250 bis 420 kg) wird gestrichen. Das Mindestgewicht des Schlachtkörpers wird von 170 kg (gemäß der geltenden Produktspezifikation) auf 140 kg gesenkt, und die Unterscheidung zwischen einem Höchstschlachtgewicht für männliche und weibliche Tiere wird aufgehoben, was eine Anhebung des Höchstschlachtgewichts bei weiblichen Tieren von 250 kg auf 270 kg zur Folge hat.

Die Merkmale Fleischigkeit (E, U, R nach EUROP-Klassifikation) und Fettgewebeklasse (2, 3, 4) werden hinzugefügt.

Für das Fleisch werden folgende Vermarktungsformen festgelegt: Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, Schlachtkörperviertel (Vorder-/Hinterviertel), Großstücke, Muskeln oder Teilstücke, auch als ungewürztes Hackfleisch, Tartar und Carpaccio.

Eine Liste der Schlachtnebenerzeugnisse (Nierenzapfen, Saumfleisch, Gekröse, Leber, Herz, Nieren, Zunge, Kalbsbacken, Kalbsbries, ganzer Kopf oder entbeint, gerollt, Pansen und Füße) wird hinzugefügt.

Das Fleisch und die Schlachtnebenerzeugnisse werden wie folgt angeboten: frisch, tiefgefroren oder gefroren, sowohl verpackt als auch unverpackt.

Die Farbe des rohen Fleisches wird als „sehr hellrosa bis rot“ statt als „charakteristisch rosa“ beschrieben.

Die Worte „zart und wohlschmeckend“ zur Beschreibung des Fleisches werden gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Es werden acht Gemeinden hinzugefügt, von denen sich sechs innerhalb des geografischen Gebiets befinden. Es handelt sich hierbei um Gemeinden, die bei der vorherigen Abgrenzung, die in Form von Kantonen vorgenommen wurde, vergessen wurden. Darüber hinaus werden die Anhänge, die das geografische Gebiet darstellen, gestrichen, und es wird ein Satz hinzugefügt, aus dem hervorgeht, dass die kartografische Darstellung des geografischen Gebiets auf der Website des INAO einsehbar ist.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt*

Dieser Abschnitt der Produktspezifikation wird vollständig überarbeitet, um das Vermarktungsschema des Erzeugnisses zu streichen und die Elemente zum Tracking der Tiere und des Erzeugnisses gemäß den vorgenommenen Änderungen zu aktualisieren. Die vorgeschlagene Rückverfolgbarkeit ermöglicht eine Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

Dieser Abschnitt der Produktspezifikation wird geändert, um mehrere neue Vorgaben aufzunehmen und bereits vorgesehene Vorgaben zu präzisieren sowie Bestimmungen in Bezug auf Beratung, Information, Kontrollmodalitäten oder allgemeine Vorschriften zu streichen.

Um bewährte Verfahren der Züchter hervorzuheben, werden Umweltschutzbestimmungen hinzugefügt. Diese betreffen die biologische Vielfalt der landwirtschaftlichen Betriebe (Mindestanteil an agroökologischen Infrastrukturen oder Dauergrünland sowie Anbauflächen von weniger als 6 Hektar), den Stellenwert von Gras (Mindestanteil von Gras an der Futterfläche) und die kulturelle Vielfalt (Mindestanteil an Dauergrünland oder Leguminosen).

Geänderte oder hinzugefügte Bestimmungen in Bezug auf das Tier:

— Aufnahme einer Selbstversorgungsanforderung an den Betrieb in Höhe von 70 % der verbrauchten Futtermittel. Diese Selbstversorgung bezieht sich auf den Jahresdurchschnitt der Trockenmasse und berücksichtigt nicht die von den Kälbern gesaugte Milch.

— Erläuterungen zum Auslauf für Mutter- und Ammenkühe, Verbot einer Haltung ohne Weidegang.

— Ausweitung der zulässigen Rassen: Die Kälber müssen nun entweder von Elterntieren identischer oder unterschiedlicher Fleischrassen oder aus einer Kreuzung von einem Elternteil einer Fleischrasse und einem Kreuzungstier, von dem mindestens ein Elternteil einer Fleischrasse angehört, abstammen.

— Streichung der Anforderung, dass Ammenkühe einer Milchrasse angehören müssen.

— Der Wortlaut des Abschnitts „Fütterung der Kälber“ wird angepasst, um zu verdeutlichen, dass das Kalb von seiner Geburt bis zur Schlachtung täglich am Euter der Mutter- oder Ammenkuh gesäugt wird. Die Verpflichtung zum zweimaligen Säugen pro Tag wird aufgehoben. Die Bestimmungen über das Ergänzungsfutter der Kälber werden ebenfalls ergänzt, um dessen Zusammensetzung sowie ausgeschlossene Rohstoffe oder Zusatzstoffe zu präzisieren.

— Klarstellung, dass die Geburt und Aufzucht der Kälber im selben Betrieb erfolgt, es sei denn, es handelt sich um einen Sonderfall, bei dem ein Muttertier-Kalb-Paar zwischen zwei Betrieben einer Erzeugerkette verlegt wird.

— Erläuterung der Lebensbedingungen der Kälber, um sicherzustellen, dass diese in Gruppen, gegebenenfalls zusammen mit den Mutter- und Ammenkühen, aufgezogen werden. Erfolgt die Unterbringung nicht zusammen mit den Mutter- und Ammenkühen, so werden sie im selben Gebäude, in einem angrenzenden Gebäude oder in einem Gebäude gehalten, das weniger als 100 Meter von dem Gebäude entfernt ist, in dem die Mutter- und Ammenkühe untergebracht sind, wenn sie sich nicht im Freien befinden. In der Produktspezifikation ist jedoch die Möglichkeit vorgesehen, ein Tier zu isolieren, wenn es krank oder verletzt ist.

Darüber hinaus werden Bestimmungen hinzugefügt, die eine saubere, schimmel- und erdfreie pflanzliche Einstreu vorsehen, die regelmäßig zu erneuern ist. Außerdem sind gut belüftete Gebäude mit natürlichem Licht vorgeschrieben.

— Festlegung der Bedingungen für den Transport der Tiere vom Betrieb zum Schlachthof sowie der maximalen Entfernungen und Fahrtzeiten.

— Aufnahme von Bedingungen in Bezug auf die Behandlung der Tiere an der Schlachtstation: Diese sehen eine stressfreie Verbringung zur Betäubungsstation sowie eine Ruhigstellung und Betäubung in Ruhe vor.

Bestimmungen in Bezug auf den Schlachtkörper des Tieres und die daraus gewonnenen Erzeugnisse:

— Aufnahme von Bestimmungen, die es ermöglichen, das Trocknen und den Transport der Schlachtkörper im Hinblick auf die Fristen und den Zweck zu begrenzen.

— Aufnahme von Bestimmungen zur Regelung der Verpackungsschritte für Teilstücke und Fleischzubereitungen sowie der Schritte für die Fleischzubereitung (Hackfleisch, Tartar, Carpaccio) in Bezug auf den Ort der Verarbeitung, die Fristen und die Zusammensetzung (100 % Fleisch, Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß, Anteil von gefrorenem Fleisch an der Gesamtmenge des tiefgefrorenen Hackfleisches).

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Das Kapitel über den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem geografischen Ursprung wird neu gestaltet und in drei Teile untergliedert: Besonderheit des geografischen Gebiets, Besonderheit des Erzeugnisses und Ursächlicher Zusammenhang.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Kontrollstelle*

Die Identität und die Kontaktdaten der Kontrollstelle werden aktualisiert. Der Kontrollplan wird gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Elemente für die Kennzeichnung*

Der Abschnitt „Kennzeichnung“ wird gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert: Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Angaben aufgeführt werden.

Das visuelle Logo der g.g.A. wird gestrichen, da es sich seit der ursprünglichen Eintragung der g.g.A. weiterentwickelt hat und seine Verwendung nicht mehr verpflichtend vorgeschrieben werden soll.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. *Nationale Anforderungen*

Der Abschnitt „Nationale Anforderungen“ wird gemäß der Entwicklung der nationalen Rechtsvorschriften und Regelungen geändert. Es wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

12. *Inhaltsverzeichnis und Anhänge*

Das Inhaltsverzeichnis und alle Anhänge der geltenden Produktspezifikation werden gestrichen, da es sich um Elemente handelt, die für das Verständnis der Produktspezifikation unwesentlich sind.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

EU-Nr.: PGI-FR-0187-AM01 — 21.8.2025

G.U. ( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Veau d'Aveyron et du Ségala“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 02 — FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Fleisch mit der g.g.A. „Veau d'Aveyron et du Ségala“ stammt vom mit dem Muttertier aufgezogenen Kalb, das im Wesentlichen mit Muttermilch, Grünfutter und Getreide ernährt wird.

Die Schlachtkörper mit der g.g.A. „Veau d'Aveyron et du Ségala“ erfüllen folgende Kriterien:

— Schlachtalter zwischen 5 und 10 Monaten

— Mastkalb-Schlachtgewicht zwischen 140 kg und 270 kg

— Fleischigkeit: E, U, R

— Fettgewebeklasse: 2, 3, 4

Das rohe Fleisch von „Veau d'Aveyron et du Ségala“ hat eine sehr hellrosa bis rote Farbe.

Das Fleisch kann in Form von ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften, Schlachtkörpervierteln (Vorder-/Hinterviertel), Großstücken, Muskeln oder Teilstücken, auch als ungewürztes Hackfleisch, Tartar und Carpaccio vermarktet werden.

Folgende Schlachtnebenerzeugnisse können mit der g.g.A. bezeichnet werden: Nierenzapfen, Saumfleisch, Gekröse, Leber, Herz, Nieren, Zunge, Kalbsbacken, Kalbsbries, ganzer Kopf oder entbeint, gerollt, Pansen und Füße.

Das Fleisch und die Schlachtnebenerzeugnisse werden für den Verbraucher frisch, tiefgefroren oder gefroren angeboten, sowohl verpackt als auch unverpackt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Mindestens 70 % der von den Tieren (Mutterkühe, Ammenkühe, Ersatztiere und Kälber) verzehrten Futtermittel – ohne Berücksichtigung der von den Kälbern gesaugten Milch – werden bezogen auf den Jahresdurchschnitt der Trockenmasse im Betrieb erzeugt.

Das Kalb wird mit der Mutterkuh aufgezogen und mit deren Milch oder gegebenenfalls mit der Milch einer Ersatzmutterkuh oder einer Ammenkuh genährt.

Kälber, die unter die g.g.A. „Veau d'Aveyron et du Ségala“ fallen, werden nicht abgesetzt. Sie werden bis zum Verlassen des Betriebs täglich am Euter gesäugt.

Zusätzlich zur täglich gesaugten Milch steht den Kälbern ein Ergänzungsfutter zur Verfügung, das insbesondere Grünfutter, Getreide sowie Mineral- und Vitaminzusätze umfasst.

Als Raufutter sind ausschließlich Heu, Stroh und getrocknete Luzerne zugelassen.

Ab einem Alter von vier Monaten besteht das Ergänzungsfutter zur Muttermilch (ohne Raufutter) zu mindestens 50 % aus Getreidekörnern und Getreideerzeugnissen (in Trockenmasse, bezogen auf das Gesamtfuttergewicht).

Rohstoffe der Kategorien „Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse“, „Erzeugnisse von Landtieren und daraus gewonnene Erzeugnisse“ und „Fisch, andere Wassertiere und daraus gewonnene Erzeugnisse“ sowie Palmöl- und Palmkernölderivate sind verboten.

Die Verwendung von Milchpulver oder Milchaustauschfuttermitteln ist verboten.

Die für das Ergänzungsfutter verwendeten Rohstoffe sind gentechnikfrei.

Als Zusatzstoffe sind nur Harnstoff und Harnstoffderivate unzulässig.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das „Veau d'Aveyron et du Ségala“ wird in dem geografischen Gebiet geboren und aufgezogen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Verpacken von Teilstücken erfolgt im Zerlegungsbetrieb.

Fleischzubereitungen (Hackfleisch, Tartar, Carpaccio) werden in dem Betrieb verpackt, in dem die Verarbeitung erfolgt.

Diese Vorschriften zielen darauf ab, die Handhabung zu optimieren und somit das Kontaminationsrisiko und die Auswirkungen auf die gesundheitliche und organoleptische Qualität der empfindlichen Erzeugnisse zu minimieren.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Departement Aveyron

Ganze Kantone:

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 und Villefranchois.

Teile von Kantonen:

Kanton Aubrac et Carladez: die Gemeinden 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: die Gemeinden 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: die Gemeinden Bertholène, Castelnau-de-Mandailles, Gaillac-d'Aveyron, Laissac-Sévérac l'Église, Lassouts, Palmas d'Aveyron, Saint-Côme-d'Olt, Vimenet.

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

Departement Cantal

Teile von Kantonen:

Kanton Arpajon sur-Cère: alle Gemeinden außer Arpajon sur-Cère, Prunet.

Kanton Maurs: alle Gemeinden außer Sansac-de-Marmiesse.

Kanton Saint-Paul-des-Landes: die Gemeinden Cayrols, Omps, Parlan, Le Rouget-Pers, Roumégoux, Saint-Saury, La Ségalassière.

Departement Lot

Ganze Kantone:

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

Teile von Kantonen:

Kanton Causse et Vallées: die Gemeinden 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 de Gramat: die Gemeinden Albiac, Durbans, Flaujac-Gare, Issendolus, Reilhac.

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

Kanton de Martel: die Gemeinden Bétaille, Carennac, Cavagnac, Condat, Saint-Michel-de-Bannières, Strenquels, Vayrac, Le Vignon-en-Quercy (ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Les Quatre-Routes-du-Lot).

Departement Tarn

Ganze Kantone:

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.

Teile von Kantonen:

Kanton Castres-2: alle Gemeinden außer Saint-Salvy-de-la-Balme.

Kanton Hautes Terres d'Oc: die Gemeinden 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: die Gemeinde Saïx.

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

Kanton Vignobles et Bastides: die Gemeinden 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

Teile von Kantonen:

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

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf einer für das geografische Gebiet spezifischen Aufzuchtmethode und dem Ansehen des Erzeugnisses. Das geografische Gebiet ist von zahlreichen Tälern und viel Grünland geprägt. Diese sehr grasreiche Region ist seit jeher ein Gebiet der Rinder- und Schafhaltung. Die Weidekapazität und die hügelige Geografie des geografischen Gebiets ermöglichen die Existenz zahlreicher kleiner bis mittelgroßer landwirtschaftlicher Betriebe mit einem Bestand von etwa 50 Muttertieren pro Züchter und einer durchschnittlichen Fläche von 45 bis 50 Hektar. Diese Betriebe umfassen Grünland und Getreideanbauflächen. Das Gebiet eignet sich sowohl für die Weidehaltung als auch zur Heugewinnung für die Nutztiere und ermöglicht es den Kühen, das Gras zu verwerten. Die Kühe pflegen die Landschaft und verwandeln das Gras in Milch für ihre Kälber. Das geografische Gebiet zeichnet sich durch einen überwiegend sauren Boden aus. Der Anbau von an dieses Gebiet angepasstem Roggen („segala“ auf Okzitanisch) ermöglichte die Entstehung einer spezifischen Erzeugung im Zusammenhang mit der Rinderhaltung. So erhielten das Gebiet und die Erzeugung von „Veau d'Aveyron et du Ségala“ ihren Namen, der auf den Grundsatz zurückzuführen ist, dass die Kälber während ihres gesamten Lebens

zusätzlich zur Muttermilch und zum Grünfutter mit Getreide gefüttert werden. In der Literatur, der Malerei, in Familienrezepten und Messeregistern finden sich zahlreiche Spuren davon, insbesondere vom 18. Jahrhundert bis heute. Die meisten landwirtschaftlichen Betriebe besaßen einige Rinder, die sowohl für die Arbeit als auch zur Ernährung der Familie (Milch und Fleisch) genutzt wurden, sodass sie nahezu autark waren. Für die Schlachtung kamen zwei Arten von Rindern infrage: Kälber und ausgemusterte Rinder. Aus Gründen der Rentabilität wurden in kleinen und armen Betrieben hauptsächlich Kühe gehalten, die damals eine doppelte Funktion hatten: Sie brachten ein Kalb zur Welt, das als Nahrungsmittel diente, und unterstützten den Züchter bei seiner täglichen Arbeit auf dem Feld. Nachdem die Betriebe sehr lange Zeit autark gewesen waren, ermöglichte die landwirtschaftliche Entwicklung zu Beginn des 19. Jahrhunderts es den Viehzüchtern im geografischen Gebiet, ein oder zwei zusätzliche Tiere zu kaufen und jährlich ein oder zwei Kälber zu verkaufen. Der Handel mit „Veau d'Aveyron et du Ségala" entwickelte sich auf den lokalen und regionalen Märkten Frankreichs stetig weiter, da seine Qualität sowohl von Gastronomen im Südosten Frankreichs als auch von den Pariser Krankenhäusern erkannt wurde. Nach dem Zweiten Weltkrieg, in den 1950er-Jahren, entdeckten dann auch die Italiener diese Kälber auf den Märkten von Lyon und Saint-Etienne. In den wohlhabenden Regionen Italiens (Piemont, Ligurien, Toskana) und sogar in Spanien (Katalonien) wurden sie schnell sehr geschätzt. In den 1970er/80er-Jahren wurden die Italiener zu den fast ausschließlichen Abnehmern der Erzeugung von. „Veau d'Aveyron et du Ségala", die damals hauptsächlich auf den Export ausgerichtet war. Ende der 1980er-Jahre, als sich die Aufzuchtmethoden in ganz Frankreich weiterentwickelten und Milchkälber in großer Zahl auf den Markt gelangten, wurden sich die Züchter in dem geografischen Gebiet ihrer Besonderheiten bewusst und beschlossen, ihr historisch gewachsenes Fachwissen im Rahmen eines geregelten und kontrollierten Verfahrens unter der Bezeichnung „Veau d'Aveyron et du Ségala" zu schützen. Bei „Veau d'Aveyron et du Ségala" handelt es sich um Fleisch vom Kalb einer Fleischrasse, das mit Muttermilch aufgezogen und zusätzlich mit Getreide gefüttert wird. Das Kalb wird im Alter von 5 bis 10 Monaten geschlachtet. Sein Schlachtkörpergewicht beträgt höchstens 270 kg. Das rohe Fleisch weist eine sehr hellrosa bis rote Farbe auf. In der Vergangenheit wurden die Kühe in den kleinen landwirtschaftlichen Betrieben des geografischen Gebiets morgens nach dem Säugen vom Züchter für die Arbeit auf dem Feld eingespannt, während die Kälber im Stall blieben. Um sie zu beschäftigen und ihren Nahrungsbedarf zu decken, fütterte er sie mit Heu und Getreide. Die Besonderheit des „Veau d'Aveyron et du Ségala" ergibt sich folglich aus diesem Zusammentreffen der Bedürfnisse eines Kalbs mit den im Betrieb verfügbaren Pflanzen. Somit hängen die Merkmale dieses Kalbs (Alter, Gewicht und Farbe) unmittelbar mit der Art der Fütterung und der Aufzucht in diesem geografischen Gebiet zusammen, wie aus der Literatur hervorgeht. Die ausschließliche Verwendung von Muttermilch als Milchquelle zur Fütterung des Kalbs von der Geburt bis zum Verlassen des Betriebs, ergänzt durch Grünfutter und Getreide, führt dazu, dass das Mastkalb ein Schlachtalter von maximal 10 Monaten (im Durchschnitt 8 Monate) und ein Schlachtkörpergewicht von höchstens 270 kg erreicht. Die Zufütterung von Grünfutter und Getreide als Ergänzung zur Milch sorgt für eine ausgewogene Ernährung der Kälber und führt zu Fleisch mit einer sehr hellrosa bis roten Farbe. Das „Veau d'Aveyron et du Ségala" ist bekannt und wird geschätzt: — von den Züchtern selbst, die es in der Region Ségala seit Generationen in der Familie verzehren, — seit Anfang des 19. Jahrhunderts von den Pariser Krankenhäusern, auf den Märkten in Lyon, Saint-Etienne und auf den lokalen Märkten sowie in vielen nationalen Schlachtbetrieben, — von Gastronomen und Sterneköchen: Sébastien Bras, Michel Sarran, Pierre Augé oder auch François Adamski, Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France, zitiert in der Zeitschrift „Gourmet de France" vom April 2016, sowie von nationalen und europäischen Verbrauchern, die die Vorzüge von jungem Fleisch und von reiferem Fleisch schätzen, — von Gastronomie-Journalisten wie François-Régis Gaudry (M6-TV-Sendung „Les Grands Duels de Top Chef" vom 26. Februar 2020: „Ich habe mich entschieden, dieses Fleisch vorzustellen, weil es von unvergleichlicher Qualität ist"). Seit 2015 wurde es außerdem jedes Jahr beim Concours Général Agricole de Paris mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet, wobei die Jury die Eigenschaften des Erzeugnisses hervorhob.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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