



C/2025/6078

12.11.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ⁽¹⁾

(C/2025/6078)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

EU PGI-FR-0187-AM01 — 21.8.2025

1. Ονομασία του προϊόντος

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

- ☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)
☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. Τομέας

- ☒ Γεωργικά προϊόντα
☐ Οίνοι
☐ Αλκοολούχα ποτά

4. Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή

Γαλλία

5. Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης

Η αίτηση για την τροποποίηση του προϊόντος ΠΓΕ «Veau d'Aveyron et du Ségala» δεν περιλαμβάνει καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

- α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·
β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·
γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-ων

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Στην ενότητα «Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους», προστίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l'origine — INAO) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

⁽¹⁾ Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Αιτούσα ομάδα

Επικαιροποιούνται ο αριθμός τηλεφώνου και η διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου της Interprofession régionale du veau d'Aveyron et du Ségala (IRVA), στην οποία συμμετέχουν οι επιχειρήσεις της εν λόγω ΠΓΕ. Επιπλέον, αναδιατυπώνεται η περιγραφή της σύνθεσής της.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Τύπος προϊόντος

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Περιγραφή του προϊόντος

Η διατύπωση της παρούσας ενότητας τροποποιείται ώστε το προϊόν να παρουσιάζεται συνοπτικά και με μεγαλύτερη ακρίβεια. Πράγματι, αρκετά στοιχεία ήταν ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, και αναθεωρούνται με σκοπό την παροχή περισσότερων πληροφοριών σχετικά με το προϊόν.

Το κείμενο «Το “Veau d'Aveyron et du Ségala” τρέφεται με μητρικό γάλα μέχρι τη σφαγή, και συμπληρωματικά με σιτηρά» αντικαθίσταται από την πρόταση «Το “Veau d'Aveyron et du Ségala” είναι κρέας μόσχων γάλακτος που τρέφονται κυρίως με μητρικό γάλα, χορτονομές και σιτηρά.», η οποία περιγράφει με μεγαλύτερη ακρίβεια τη μέθοδο εκτροφής των μόσχων.

Εκτός από το ανώτατο όριο ηλικίας κατά τη σφαγή, το οποίο παραμένει στους 10 μήνες, προστίθεται ελάχιστη ηλικία πέντε μηνών κατά τη σφαγή. Αφαιρείται η αναφορά στη μέση ηλικία των οκτώ μηνών κατά τη σφαγή, η οποία ήταν απλώς ενδεικτική.

Απαλείφεται το εύρος του ζώντος βάρους (250 έως 420 kg). Το ελάχιστο βάρος σφαγίου μειώνεται σε 140 kg (σε αντίθεση με τα 170 kg στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος) και καταργούνται τα διαφορετικά μέγιστα βάρη σφαγίων για τα αρσενικά και τα θηλυκά ζώα, με αποτέλεσμα το μέγιστο βάρος σφαγίου για τα θηλυκά να αυξάνεται σε 270 kg (αντί για 250 kg).

Προστίθενται η κλάση διάπλωσης (E, U, R σύμφωνα με την ταξινόμηση EUROP) και ο βαθμός κατάστασης πάχυνσης (2, 3, 4).

Προσδιορίζονται οι μορφές με τις οποίες μπορεί να διατίθεται το κρέας στην αγορά, οι οποίες είναι: ολόκληρα σφάγια, μισά σφάγια, τέταρτα του σφαγίου (μπροστινά/πισινά), τεμάχια χονδρικής πώλησης, μύες ή τεμάχια λιανικής πώλησης, καθώς και κιμάς, ταρτάρ και carpaccio, χωρίς καρυκεύματα.

Προστίθεται κατάλογος των παραπροϊόντων σφαγίου [στύλοι διαφράγματος, διάφραγμα, μπόλια (fraise de veau), συκώτι, καρδιά, νεφρά, γλώσσα, μάγουλα, γλυκάδια, κεφάλι (ολόκληρο ή χωρίς τα οστά και σε ρολό), κοιλιά και πόδια].

Αναφέρονται οι τύποι παρουσίασης του κρέατος και των παραπροϊόντων σφαγίου: νωπά, βαθιάς κατάψυξης ή κατεψυγμένα, συσκευασμένα ή μη.

Το χρώμα του νωπού κρέατος περιγράφεται ως «πολύ ανοιχτό ροζ έως κόκκινο» αντί του «χαρακτηριστικού ροζ».

Τα επίθετα «τρυφερό και γευστικό» για την περιγραφή του κρέατος διαγράφονται.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Προστίθενται οκτώ δήμοι, έξι εκ των οποίων βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Πρόκειται για δήμους που δεν είχαν συμπεριληφθεί κατά την προηγούμενη οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής, η οποία είχε πραγματοποιηθεί με βάση τα καντόνια. Επιπλέον, απαλείφονται τα παραρτήματα που παρουσιάζουν τη γεωγραφική περιοχή και προστίθεται πρόταση που αναφέρει ότι διατίθεται χάρτης της γεωγραφικής περιοχής στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Η παρούσα ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος αναθεωρείται πλήρως· το διάγραμμα του δικτύου διανομής του προϊόντος αφαιρείται και τα στοιχεία που χρησιμοποιούνται για την ιχνηλάτηση των ζώων και του προϊόντος επικαιροποιούνται με βάση τις τροποποιήσεις που επέρχονται. Η προτεινόμενη προσέγγιση όσον αφορά την ιχνηλασιμότητα επιτρέπει την ιχνηλασιμότητα από τη βάση προς την κορυφή και από την κορυφή προς τη βάση.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος

Η παρούσα ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να συμπεριληφθούν διάφορες νέες απαιτήσεις και να αποσαφηνιστούν απαιτήσεις που έχουν ήδη θεσπιστεί, αλλά και για να απαλειφθούν διατάξεις σχετικά με την παροχή συμβουλών, την ενημέρωση, τις διαδικασίες ελέγχου ή τους γενικούς κανόνες.

Προστίθενται διατάξεις σχετικά με το περιβάλλον για να δοθεί έμφαση στις πρακτικές των γεωργών. Οι διατάξεις αυτές αφορούν τη βιοποικιλότητα στις εκμεταλλεύσεις (ελάχιστο ποσοστό αγροοικολογικών υποδομών ή μόνιμοι βοσκότοποι και μονάδες καλλιέργειας κάτω των 6 εκταρίων), τη σημασία του χόρτου (ελάχιστο ποσοστό της κτηνοτροφικής έκτασης πρέπει να είναι χόρτο) και την ποικιλότητα των καλλιεργειών (ελάχιστο ποσοστό πρέπει να είναι μόνιμοι βοσκότοποι ή καλλιέργεια ψυχανθών).

Ορισμένες τροποποιούμενες ή προστιθέμενες διατάξεις αφορούν τα ζώα:

- Προστίθεται διάταξη σύμφωνα με την οποία οι εκμεταλλεύσεις πρέπει να είναι έως και 70 % αυτάρκεις όσον αφορά τις ζωτροφές που καταναλώνονται σε αυτές. Η αυτάρκεια αυτή αφορά την ξηρά ουσία, αντιπροσωπεύει έναν ετήσιο μέσο όρο και δεν περιλαμβάνει το γάλα που θηλάζουν οι μόσχοι.
- Η πρόσβαση σε εξωτερικούς χώρους για τις μητέρες και τις αγελάδες-τροφούς αναφέρεται ρητά και απαγορεύεται η μηδενική βόσκηση.
- Ο κατάλογος των επιτρεπόμενων φυλετικών τύπων διευρύνεται: οι μόσχοι εκτρέφονται πλέον από γονείς που ανήκουν σε (ίδιες ή διαφορετικές) κρεατοπαραγωγικές φυλές ή από διασταύρωση γονέα που ανήκει σε κρεατοπαραγωγική φυλή και γονέα προερχόμενο από διασταύρωση γονέων, ένας εκ των οποίων ανήκει σε κρεατοπαραγωγική φυλή.
- Η απαίτηση να ανήκουν οι αγελάδες-τροφοί σε φυλή γαλακτοφόρων ζώων καταργείται.
- Η ενότητα «Διατροφή των μόσχων» διευρύνεται ώστε να διευκρινιστεί ότι ο μόσχος πρέπει να θηλάζει καθημερινά από τη μητέρα του ή από αγελάδα-τροφό από τη στιγμή της γέννησής του έως τη σφαγή. Η απαίτηση ο μόσχος να θηλάζει δύο φορές την ημέρα καταργείται. Οι διατάξεις σχετικά με τη συμπληρωματική διατροφή των μόσχων διευρύνονται επίσης προκειμένου να προσδιοριστεί η σύνθεση των ζωτροφών και να αποκλειστούν πρώτες ύλες ή πρόσθετα.
- Αναφέρεται ότι οι μόσχοι γεννιούνται και εκτρέφονται στην ίδια εκμετάλλευση, εκτός από την ειδική περίπτωση μεταφοράς μητέρας και του μόσχου της από μία εκμετάλλευση του τομέα σε άλλη.
- Διευκρινίζονται οι συνθήκες διαβίωσης των μόσχων κατά τρόπο ώστε να απαιτείται η ομαδική εκτροφή τους, μαζί με τις μητέρες και τις αγελάδες-τροφούς τους, ανάλογα με την περίπτωση. Εάν δεν στεγάζονται μαζί με τις μητέρες και τις αγελάδες-τροφούς, οι μόσχοι πρέπει να εκτρέφονται στο ίδιο κτίριο, σε παρακείμενο κτίριο ή σε κτίριο που βρίσκεται σε απόσταση κάτω των 100 μέτρων από εκείνο στο οποίο στεγάζονται οι μητέρες και οι τροφοί όταν δεν βρίσκονται στο ύπαιθρο. Ωστόσο, οι προδιαγραφές προϊόντος προβλέπουν τη δυνατότητα απομόνωσης ενός ζώου σε περίπτωση ασθένειας ή τραυματισμού.

Προστίθενται επίσης διατάξεις για την παροχή καθαρού υλικού φυτικής στρωμνής, χωρίς μούχλα και χώμα, το οποίο ανανεώνεται, καθώς και για την πρόβλεψη αεριζόμενων κτιρίων με φυσικό φως.

- Καθορίζονται οι συνθήκες υπό τις οποίες τα ζώα αποχωρούν από την εκμετάλλευση για τη σφαγή, καθώς και οι μέγιστες αποστάσεις και οι χρόνοι μετακίνησης.
- Προστίθενται οι συνθήκες υπό τις οποίες τα ζώα μεταφέρονται στον χώρο σφαγής: Οι συνθήκες αυτές προβλέπουν την αποφυγή καταπόνησης κατά τη μεταφορά στον χώρο αναισθητοποίησης και τη συγκράτηση και αναισθητοποίησή τους σε ήρεμο κλίμα.

Ορισμένες διατάξεις αφορούν το σφάγιο του ζώου και τα προϊόντα του:

- Προστίθενται διατάξεις που επιτρέπουν τη ρύθμιση της ψύξης και της μεταφοράς των σφαγίων τόσο όσον αφορά τον χρόνο όσο και ως προς τον στόχο.
- Προστίθενται επίσης διατάξεις για τη ρύθμιση των σταδίων της συσκευασίας των τεμαχίων και των παρασκευασμάτων κρέατος και της προετοιμασίας του κρέατος (με τη μορφή κιμά, ταρτάρ ή cagraccio) όσον αφορά τον τόπο στον οποίο πραγματοποιούνται οι εργασίες, τη διάρκεια τους και τη σύνθεση του κρέατος (100 % κρέας, αναλογία κολλαγόνου πρωτεϊνών, αναλογία κατεψυγμένου κρέατος επί της συνολικής ποσότητας κιμά βαθιάς κατάψυξης που μεταποιείται).

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Δεσμός με τον τόπο καταγωγής

Τροποποιείται η δομή του κεφαλαίου που αφορά τον δεσμό με τον τόπο καταγωγής, δηλαδή τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής του προέλευσης· αναδιοργανώνεται και χωρίζεται σε τρία μέρη: «Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής», «Ιδιοτυπία του προϊόντος» και «Αιτιώδης δεσμός».

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Οργανισμός ελέγχου

Οι οργανισμοί ελέγχου και τα στοιχεία επικοινωνίας τους επικαιροποιούνται. Το σχέδιο επιθεώρησης καταργείται.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. Λεπτομέρειες σχετικά με την επισήμανση

Η ενότητα «Επισήμανση» τροποποιείται σύμφωνα με τις εθνικές κατευθυντήριες γραμμές για την εναρμόνιση του τρόπου σύνταξης των προδιαγραφών: η υφιστάμενη παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που αναφέρει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία.

Η οπτική ταυτότητα (λογότυπο) που συνδέεται με την ΠΓΕ διαγράφεται, καθώς έχει εξελιχθεί από την αρχική καταχώριση της ΠΓΕ και δεν υπάρχει πλέον επιθυμία η χρήση της να είναι υποχρεωτική.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. Εθνικές απαιτήσεις

Η ενότητα «Εθνικές απαιτήσεις» τροποποιείται σύμφωνα με τις αλλαγές στην εθνική νομοθεσία και τους εθνικούς κανόνες. Προστίθεται πίνακας με τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και τις μεθόδους αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. Σύνοψη και παραρτήματα

Ο πίνακας περιεχομένων και όλα τα παραρτήματα των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος απαλείφονται, καθώς δεν είναι απαραίτητα για την κατανόηση των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0187-AM01 — 21.8.2025

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)

Veau d'Aveyron et du Ségala

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το «Veau d'Aveyron et du Ségala» είναι κρέας μόσχων γάλακτος που τρέφονται κυρίως με μητρικό γάλα, χορτονομές και σιτηρά.

Τα σφάγια του «Veau d'Aveyron et du Ségala» πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

- ηλικία σφαγής μεταξύ 5 και 10 μηνών·
- βαρύς μόσχος με βάρος σφαγίου 140 έως 270 kg·
- διάπλαση: E, U, R·
- κατάσταση πάχυνσης: 2, 3, 4.

Το νωπό κρέας του «Veau d'Aveyron et du Ségala» έχει χρώμα πολύ ανοιχτό ροζ έως κόκκινο.

Το κρέας μπορεί να πωλείται με τη εξής μορφή: ολόκληρα σφάγια, μισά σφάγια, τέταρτα του σφαγίου (μπροστινά/πισινά), τεμάχια χονδρικής πώλησης, μύες ή τεμάχια λιανικής πώλησης, καθώς και κιμάς, ταρτάρ και sagraccio, χωρίς καρυκεύματα.

Τα ακόλουθα παραπροϊόντα σφαγίων μπορούν να είναι επιλέξιμα για την ΠΓΕ: στύλοι διαφράγματος, διάφραγμα, μπόλια (fraise de veau), συκώτι, καρδιά, νεφρά, γλώσσα, μάγουλα, γλυκάδια, κεφάλι (ολόκληρο ή χωρίς τα οστά και σε ρολό), κοιλιά και πόδια.

Το κρέας και τα παραπροϊόντα παρουσιάζονται στον καταναλωτή νωπά, κατεψυγμένα ή προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, συσκευασμένα ή μη.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τουλάχιστον το 70 % των ζωοτροφών που καταναλώνουν τα ζώα [μητέρες, αγελάδες-τροφοί, ζώα αντικατάστασης (δαμαλίδες) και μόσχοι], εξαιρουμένου του γάλακτος που θηλάζουν οι μόσχοι, υπολογιζόμενο σε ξηρά ουσία και ως ετήσιος μέσος όρος, παράγεται στην εκμετάλλευση.

Ο μόσχος τρέφεται από τη μητέρα του με γάλα της μητέρας του ή, κατά περίπτωση, με γάλα θετής μητέρας ή τροφού.

Το «Veau d'Aveyron et du Ségala» δεν απογαλακτίζεται. Θηλάζει καθημερινά μέχρι να αποχωρήσει από την εκμετάλλευση.

Εκτός από το γάλα που θηλάζουν καθημερινά, οι μόσχοι έχουν στη διάθεσή τους συμπληρωματικές ζωοτροφές, οι οποίες αποτελούνται από χορτονομές, σιτηρά και συμπληρώματα ιχνοστοιχείων και βιταμινών.

Οι μόνοι τύποι ξηρής χορτονομής που επιτρέπεται να χορηγούνται στα ζώα είναι σανός, άχυρο και αποξηραμένη μηδική.

Τουλάχιστον το 50 % της ζωοτροφής (εξαιρουμένης της χονδροαλεσμένης χορτονομής) που χορηγείται στον μόσχο από την ηλικία των τεσσάρων μηνών συμπληρωματικά προς το γάλα που θηλάζει αποτελείται από σπόρους σιτηρών και προϊόντα σιτηρών (εκφραζόμενα σε ξηρά ουσία, κατά βάρος του τύπου ζωοτροφής).

Απαγορεύονται οι πρώτες ύλες που εμπίπτουν στις κατηγορίες «προϊόντα γάλακτος και προϊόντα τους», «προϊόντα χερσαίων ζώων και προϊόντα αυτών» και «ψάρια, άλλα υδρόβια ζώα και προϊόντα τους», όπως και τα προϊόντα που προέρχονται από φοίνικα και ελαιοφόινικα.

Απαγορεύεται η χρήση γάλακτος σε σκόνη ή υποκατάστατων γάλακτος.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στις συμπληρωματικές ζωοτροφές δεν είναι ΓΤΟ.

Από τα πρόσθετα, απαγορεύονται μόνο η ουρία και τα παράγωγά της.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Veau d'Aveyron et du Ségala» γεννιέται και εκτρέφεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τεμάχια χονδρικής πώλησης συσκευάζονται στο εργαστήριο τεμαχισμού.

Τα παρασκευασμένα κρέατα (κιμάς, ταρτάρ και carpaccio) συσκευάζονται στην εγκατάσταση στην οποία παρασκευάζονται.

Στόχος των κανόνων αυτών είναι η μείωση του χειρισμού και, ως εκ τούτου, των εγγενών κινδύνων μόλυνσης και των επιπτώσεων στην υγειονομική και την οργανοληπτική ποιότητα των προϊόντων, δεδομένης της ευαισθησίας τους.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νομός Aveyron

Καντόνια που καλύπτονται από τη γεωγραφική περιοχή στο σύνολό τους:

Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Truyère, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Rasper et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Vallon, Villefranche-de-Rouergue και Villeneuve et Villefrancois.

Καντόνια που καλύπτονται εν μέρει από τη γεωγραφική περιοχή:

Στο καντόνι Aubrac et Carladez: οι δήμοι Brommat, Campouriez, Florentin-la-Capelle, Huparlat, Lacroix-Barrez, Montézic, Mur-de-Barrez, Murols, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Symphorien-de-Thénières, Taussac και Thérondels.

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

Στο καντόνι Lot et Palanges: οι δήμοι Bertholène, Castelnau-de-Mandailles, Gaillac-d'Aveyron, Laissac-Sévérac l'Église, Lassouts, Palmas d'Aveyron, Saint-Côme-d'Olt και Vimenet.

Στο καντόνι Tarn et Causses: οι δήμοι Castelnau-Pégayrols, Montjoux, Saint-Beauzély, Verrières και Viala-du-Tarn.

Νομός Cantal

Καντόνια που καλύπτονται εν μέρει από τη γεωγραφική περιοχή:

Στο καντόνι Arpajon sur-Cère: όλοι οι δήμοι εκτός των Arpajon sur-Cère και Prunet.

Στο καντόνι Maurs: όλοι οι δήμοι εκτός του Sansac-de-Marmiesse.

Στο καντόνι Saint-Paul-des-Landes: οι δήμοι Cayrols, Omps, Parlan, (Le) Rouget-Pers, Roumégoux, Saint-Saury και (La) Ségallassière.

Νομός Lot

Καντόνια που καλύπτονται από τη γεωγραφική περιοχή στο σύνολό τους:

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

Καντόνια που καλύπτονται εν μέρει από τη γεωγραφική περιοχή:

Στο καντόνι Causse et Vallées: οι δήμοι 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 και Saint-Sulpice.

Στο καντόνι Gramat: οι δήμοι Albiac, Durbans, Flaujac-Gare, Issendolus και Reilhac.

Στο καντόνι Marches du Sud-Quercy: οι δήμοι Beauregard, Concots, Laramière, Limogne-en-Quercy, Lugagnac, Promilhanes, Saillac, Varaire και Vidaillac.

Στο καντόνι Martel: οι δήμοι Bétaille, Carennac, Cagnac, Condat, Saint-Michel-de-Bannières, Strenquels, Vayrac, (Le) Vignol en-Quercy (αλλά μόνο για την περιοχή του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Les Quatre-Routes-du-Lot).

Νομός Tarn

Καντόνια που καλύπτονται από τη γεωγραφική περιοχή στο σύνολό τους:

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 και Saint-Juéry.

Καντόνια που καλύπτονται εν μέρει από τη γεωγραφική περιοχή:

Στο καντόνι Castres-2: όλοι οι δήμοι εκτός του Saint-Salvy-de-la-Balme.

Στο καντόνι Hautes Terres d'Oc: οι δήμοι Berlats, (Le) Bez, Brassac, Cambounès, Espéausses, Fontrieu, Gijounet, Lacapelle-Escroux, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, (Le) Masnau-Massuguiès, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Senaux, Vabre και Viane.

Στο καντόνι Pastel: ο δήμος Saix.

Στο καντόνι Plaine de l'Agoût: οι δήμοι Brousse, Jonquières, Laboulbène, Lautrec, Montdragon, Montpinier, Peyregoux, Puycalvel, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Julien-du-Puy και Vénès.

Στο καντόνι Vignobles et Bastides: οι δήμοι Alos, Andillac, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Castelnaud-de-Montmiral, Larroque, Lisle-sur-Tarn, Montels, Puycelci, Saint-Beauzile, Sainte-Cécile-du-Cayrou, (Le) Verdier και Vieux.

Νομός Tarn-et-Garonne

Καντόνια που καλύπτονται εν μέρει από τη γεωγραφική περιοχή:

Στο καντόνι Quercy-Rouergue: οι δήμοι Castanet, Caylus, Cazals, Espinas, Féneyrols, Ginals, Lacapelle-Livron, Laguérie, Loze, Mouillac, Parisot, Puylagarde, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Projet, Varen και Verfeil.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στη μέθοδο εκτροφής που εφαρμόζεται ειδικά στη γεωγραφική περιοχή, καθώς και στη φήμη του προϊόντος. Στη γεωγραφική περιοχή υπάρχουν πολλές κοιλάδες και πολλοί βοσκοτόποι. Η περιοχή αυτή με την πληθώρα χορτολιβαδικών εκτάσεων χρησιμοποιείται παλαιότερα για την εκτροφή βοοειδών και προβάτων. Η βοσκοικανότητα και το λοφώδες ανάγλυφο της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπουν την ύπαρξη μικρών και μεσαίων εκμεταλλεύσεων, με συνολικό ζωικό κεφάλαιο περίπου 50 αγελάδων-μητέρων ανά κτηνοτρόφο και συνήθως κατά μέσο όρο 45 έως 50 εκτάρια. Οι εκμεταλλεύσεις αυτές αποτελούνται από χορτολιβαδικές εκτάσεις και εκτάσεις με σιτηρά. Σε αυτήν τη γη, η οποία είναι κατάλληλη για βόσκηση και παραγωγή σανού για τα εκτρεφόμενα ζώα, οι αγελάδες μπορούν να αξιοποιούν πλήρως το χόρτο. Οι αγελάδες συμβάλλουν στη διαχείριση της γης, μετατρέποντας το χόρτο σε γάλα για τους μόνους τους. Το έδαφος της εν λόγω γεωγραφικής περιοχής είναι κατά κύριο λόγο όξινο. Η καλλιέργεια σίκαλης («segala» στην οξιτανική γλώσσα), η οποία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το περιβάλλον αυτό, οδήγησε στην εμφάνιση μιας ειδικής μορφής παραγωγής όσον αφορά τα βοοειδή και η αναφορά σε αυτήν ενσωματώθηκε στην ονομασία της περιοχής και σε αυτήν του σχετικού προϊόντος, του «Veau d'Aveyron et du Ségala», η παραγωγή του οποίου βασίζεται στην αρχή της σίτισης του μόνου με σιτηρά καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του ως συμπληρωματική ζωοτροφή επιπλέον του μητρικού

γάλακτος και της χορτονομής. Στη βιβλιογραφία, στη ζωγραφική, σε οικογενειακές συνταγές και σε αρχεία εμπορικών εκδόσεων υπάρχουν πολυάριθμες σχετικές αναφορές από τον 18ο αιώνα έως σήμερα. Στο παρελθόν, τα περισσότερα αγροκτήματα είχαν λίγα βοοειδή, τα οποία χρησιμοποιούνταν τόσο ως ζώα εργασίας όσο και για τη διατροφή της οικογένειας (με την παροχή γάλακτος και κρέατος), εξασφαλίζοντας ουσιαστικά στην οικογένεια αυτάρκεια. Από τα βοοειδή που προορίζονταν για σφαγή, καταναλώνονταν δύο τύποι: μόσχοι και τα ακατάλληλα για εκμετάλλευση βοοειδή. Για λόγους κερδοφορίας, τα περισσότερα βοοειδή σε μικρά και φτωχά αγροκτήματα ήταν αγελάδες, οι οποίες την εποχή εκείνη είχαν διττό ρόλο: να παράγουν μόσχους (για τροφή) και να βοηθούν τον γεωργό στις καθημερινές εργασίες στον αγρό. Τα αγροκτήματα λειτουργούσαν ως αυτόνομα συστήματα για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά στις αρχές του 19ου αιώνα, η γεωργική ανάπτυξη επέτρεψε στους γεωργούς της γεωγραφικής περιοχής να αγοράζουν ένα ή δύο επιπλέον ζώα και να πωλούν έναν ή δύο μόσχους ετησίως. Το εμπόριο του «Veau d'Aveyron et du Ségala» οργανώθηκε σταδιακά με αφετηρία τις τοπικές και περιφερειακές εμπορικές εκθέσεις της Γαλλίας και η υψηλή ποιότητα του προϊόντος εντοπίστηκε από τους καταναλωτές στη νοτιοανατολική Γαλλία και στα νοσοκομεία του Παρισιού. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, τη δεκαετία του 1950, οι Ιταλοί ανακάλυψαν με τη σειρά τους τους μόσχους αυτούς στις αγορές της Λυών και του Saint-Etienne. Οι μόσχοι έγιναν γρήγορα πολύ δημοφιλείς στις πλουσιότερες περιφέρειες της Ιταλίας (Πεδεμόντιο, Λιγυρία, Τοσκάνη), ακόμη και στην Ισπανία (Καταλονία). Κατά τις δεκαετίες του 1970 και του 1980, οι Ιταλοί μετατράπηκαν σχεδόν σε αποκλειστικούς αγοραστές του «Veau d'Aveyron et du Ségala», το μεγαλύτερο μέρος του οποίου προοριζόταν ως εκ τούτου για εξαγωγή. Στα τέλη της δεκαετίας του 1980, όταν οι μέθοδοι εκτροφής εξελίχθηκαν σε όλες τις περιφέρειες της Γαλλίας και μεγάλος αριθμός μόσχων γαλακτοπαραγωγής εισέρχονταν στην αγορά, οι γεωργοί της γεωγραφικής περιοχής συνειδητοποίησαν ποια ήταν η διαφορά των δικών τους βοοειδών και αποφάσισαν να προστατεύσουν τη μακροχρόνια τεχνογνωσία τους ακολουθώντας μια δομημένη και ελεγχόμενη προσέγγιση όσον αφορά την ονομασία «Veau d'Aveyron et du Ségala». Το «Veau d'Aveyron et du Ségala» είναι ένα κρέας που λαμβάνεται από μόσχο κρεατοπαραγωγικής φυλής που τρέφεται με θηλασμό και με σιτηρά τα οποία χρησιμεύουν ως συμπληρωματική ζωοτροφή. Η σφαγή του μόσχου πραγματοποιείται όταν ο μόσχος είναι μεταξύ 5 και 10 μηνών. Το βάρος του σφαγίου είναι μικρότερο από ή ίσο με 270 χιλιόγραμμα. Το χρώμα του νωπού κρέατος κυμαίνεται από πολύ ανοιχτό ροζ έως κόκκινο. Ιστορικά, στα μικρά αγροκτήματα της γεωγραφικής περιοχής, μετά τον πρωινό θηλασμό, οι αγελάδες χρησιμοποιούνταν για την κατεργασία του εδάφους κατά τη διάρκεια της ημέρας ενώ ο μόσχος παρέμενε στον στάβλο. Για να διατηρείται ο μόσχος ήρεμος και να καλύπτονται οι διατροφικές του ανάγκες, ο γεωργός του χορηγούσε σανό και σιτηρά. Η ιδιαιτερότητα του «Veau d'Aveyron et du Ségala» οφείλεται στον στενό δεσμό μεταξύ των αναγκών του μόσχου και του φυτικού υλικού που είναι διαθέσιμο στην εκμετάλλευση. Ως εκ τούτου, τα χαρακτηριστικά του μόσχου (ηλικία, βάρος και χρώμα) συνδέονται άμεσα με το είδος των ζωοτροφών και τις κτηνοτροφικές πρακτικές που αναπτύσσονται στη γεωγραφική περιοχή, όπως αναφέρεται στη βιβλιογραφία. Η αποκλειστική χρήση του γάλακτος της μητέρας ως πηγής γάλακτος στη διατροφή του μόσχου από τη στιγμή της γέννησής του έως την έξοδό του από την εκμετάλλευση, συνοδευόμενη από χορτονομές και σιτηρά, έχει ως αποτέλεσμα ο μόσχος, ο οποίος είναι κρεατοπαραγωγικής φυλής, να φτάνει στο στάδιο ολοκλήρωσης της πάχυνσης σε ηλικία έως 10 μηνών (8 μήνες κατά μέσο όρο) και με βάρος σφαγίου έως 270 χιλιόγραμμα. Η συμπλήρωση του γάλακτος με χορτονομές και σιτηρά παρέχει στον μόσχο ισορροπημένη διατροφή και έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή κρέατος με πολύ ανοιχτό ροζ έως κόκκινο χρώμα. Το «Veau d'Aveyron et du Ségala» είναι ευρέως γνωστό και εκτιμάται ιδιαίτερα: — από τους ίδιους τους γεωργούς, οι οποίοι το καταναλώνουν στα νοικοκυριά της Ségala επί πολλές γενιές — από τα νοσοκομεία του Παρισιού, τις εμπορικές εκθέσεις της Λυών και του Saint-Etienne και τοπικές εμποροπανηγύρεις από τις αρχές του 19ου αιώνα, και στη συνέχεια από διάφορους σφαγείς σε ολόκληρη τη χώρα — από τους ιδιοκτήτες βραβευμένων εστιατορίων, όπως οι Sébastien Bras, Michel Sarran, Pierre Augé, καθώς και ο François Adamski, νικητής του Bocuse d'Or και του τίτλου του «Meilleur Ouvrier de France», με σχετική αναφορά στο περιοδικό *Gourmet de France* τον Απρίλιο του 2016, και από Γάλλους και Ευρωπαίους καταναλωτές που αναγνωρίζουν την ποιότητά του, τόσο όταν είναι νωπό όσο και όταν ωριμάζει — από δημοσιογράφους του τομέα της γαστρονομίας, όπως ο François-Régis Gaudry (ο οποίος, στο τηλεοπτικό πρόγραμμα *Les Grands Duels de Top Chef*, που μεταδόθηκε στο κανάλι M6 στις 26 Φεβρουαρίου 2020, δήλωσε ότι «αποφάσισα να προβάλω αυτό το κρέας λόγω της εξαιρετικής ποιότητάς του»). Το προϊόν κερδίζει επίσης χρυσά και αργυρά μετάλλια στο *Concours Général Agricole de Paris* (Γενικός Γεωργικός Διαγωνισμός του Παρισιού) κάθε χρόνο από το 2015, καθώς οι κριτικές επιτροπές επισημαίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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